

# KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

## Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Zarządzanie personelem i przywództwo w gastronomii	
ZZiZ/O/1/ST/27a			Personnel management and leadership in the food service 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 stacjonarne		
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	30 [h]	6 ECTS
		Ćwiczenia	-	
		Projekt	45 [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:	Zapoznanie studentów z zasadami zarządzania personelem w branży gastronomicznej. Rozwój kompetencji przywódczych i komunikacyjnych. Umiejętność tworzenia zespołów, motywowania pracowników i rozwiązywania konfliktów. Zrozumienie specyfiki zarządzania w środowisku gastronomicznym (presja czasu, jakość obsługi, rotacja personelu).
Treści programowe:	<p><b>Treść wykładów:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wprowadzenie do zarządzania personelem w gastronomii – struktura organizacyjna, role menedżera.</li> <li>- Proces rekrutacji i selekcji pracowników – źródła rekrutacji, onboarding.</li> <li>- Motywacja i systemy wynagradzania – teorie motywacji, systemy premiowe.</li> <li>- Przywództwo w gastronomii – style przywództwa, rola lidera w kryzysie.</li> <li>- Komunikacja interpersonalna i zarządzanie konfliktem – techniki komunikacji, mediacje.</li> <li>- Zarządzanie jakością obsługi i satysfakcją klienta – standardy obsługi, KPI.</li> <li>- Prawo pracy i BHP w gastronomii – regulacje prawne dotyczące zatrudnienia.</li> <li>- Trendy w zarządzaniu personelem – automatyzacja, zarządzanie różnorodnością.</li> </ul> <p><b>Projekt</b></p> <p>Analiza przypadków: konflikty w zespole, rotacja pracowników, kryzys w obsłudze.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Warsztaty komunikacyjne: symulacje rozmów motywacyjnych, feedback.</li> <li>- Projekt zespołowy: opracowanie strategii zarządzania personelem dla restauracji.</li> <li>- Role-playing: sytuacje kryzysowe (brak personelu, reklamacje klientów).</li> <li>- Prezentacje studentów: nowoczesne narzędzia HR w gastronomii</li> </ul>
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. Skala ocen dla poszczególnych form zajęć uwzględnianych w obliczeniu oceny dokładnej.</p>

	<p>Skala ocen: 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>Projekt 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	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	dobierać 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	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	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><b>Literatura podstawowa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. - Armstrong, M., Unterschuetz, A. (2001). Zarządzanie zasobami ludzkimi. Oficyna Ekonomiczna.</li> <li>2. - Robbins, S. P., Bergman, R., Stagg, I., Coulter, M. (2014). Management (Vol. 7). Pearson Australia.</li> <li>3. - Northouse, P. G. (2025). Leadership: Theory and practice. Sage publications.</li> </ol> <p><b>Literatura uzupełniająca</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. - Drucker, P. (2012). The practice of management. Routledge.</li> <li>2. - Artykuły naukowe dotyczące przywództwa i HR.</li> <li>3. - Aktualne raporty branżowe (np. Horeca Trends).</li> </ol> <p><b>Pomoce naukowe:</b></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	30 [h]
Udział w seminarium	X	45 [h]
Przygotowanie do wykładów/projektu Przygotowanie do zaliczenia	75 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	75 [h]/3,0 ECTS	75 [h]/ 3,0 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>