



## KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	<b>ORGANIZACJA USŁUG ŻYWIENIOWYCH</b> <b>ORGANIZATION OF CATERING SERVICES</b>
			w jęz. angielskim	

Kierunek	<b>Towaroznawstwo</b>
Specjalność	<b>Żywnienie i Dietetyka</b>
Poziom kształcenia	<b>studia drugiego 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
II/III	4	2	1			30	15		
<b>Razem w czasie studiów</b>						<b>45</b>			

<b>Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji</b>
Brak wymagań wstępnych.

<b>Cele przedmiotu</b>
Zapoznanie studentów z organizacją i zasadami funkcjonowania rynku usług żywieniowych.

<b>Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)</b>		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	potrafi określić miejsce usług żywieniowych w życiu konsumenta oraz czynniki ich rozwoju.	K_W03, K_W12
EKP_02	umie przedstawić cechy i wyróżniki zachowań żywieniowych konsumentów w aspekcie rozwoju i zarządzania usługami żywieniowymi.	K_W08
EKP_03	potrafi identyfikować i dobrać różne formy usług żywieniowych do potrzeb konsumentów.	K_U05, K_K05
EKP_04	umie dokonać analizy rynku usług żywieniowych oraz zaprojektować ofertę usług do różnych segmentów rynku.	K_U17
EKP_05	potrafi określić priorytety społeczne w rozwoju usług żywieniowych i rozumie ich ważność, uzasadnia społeczną wagę jakości żywienia.	K_K01, K_K05

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Pojęcie, zakres, podział i funkcje usług żywieniowych.	4	1			EKP_01, EKP_02
Mikro i makroekonomiczne determinanty rozwoju rynku usług żywieniowych.	3	2			EKP_01, EKP_04
Konsument na rynku usług gastronomicznych - jego cechy i oczekiwania.	3	2			EKP_01, EKP_05

Produkt w usługach gastronomicznych – cechy, struktura i poziomy.	2	1			EKP_01, EKP_02
Podstawowe formy i podsystemy rynku usług żywieniowych.	3	1			EKP_01, EKP_03
Strategie produktu w gastronomii indywidualnej i systemowej.	3	1			EKP_03, EKP_04
Dystrybucja usług żywieniowych.	2	1			EKP_03, EKP_04
Kształtowanie jakości i konkurencyjności usług żywieniowych, jakość techniczna i funkcjonalna, systemy zapewnienia jakości w gastronomii.	4	3			EKP_01, EKP_02, EKP_05
Marketing i promocja na rynku usług żywieniowych.	3	2			EKP_03, EKP_05
Nowe trendy i innowacje w strategii rozwoju gastronomii w Polsce i na świecie.	3	1			EKP_01, EKP_02, EKP_04, EKP_05
<b>Łącznie godzin</b>	<b>30</b>	<b>15</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		X		
EKP_02	X				X		X		
EKP_03	X				X		X		X
EKP_04	X				X		X		X

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Obecność na wszystkich ćwiczeniach, przeprowadzenie prezentacji, złożenie sprawozdania z badań oraz zaliczenie ćwiczeń ma ocenę pozytywną.
Egzamin testowy z przedmiotu (uzyskanie co najmniej 60% ogólnej punktacji z pytań).
Ocena końcowa jest średnią ważoną: 60% TE+ 40% Ćw. (TE – ocena z testu egzaminacyjnego, Ćw. – ocena z ćwiczeń).
Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	30	15		
Czytanie literatury	15	10		
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych		5		
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	10	5		
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania		10		
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	4	4		
Udział w konsultacjach	4	4		
<b>Łącznie godzin</b>	<b>63</b>	<b>53</b>		
<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu</b>	<b>116</b>			
<b>Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu</b>	<b>4</b>			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	53		2	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	61		2	

Literatura podstawowa
Arkuszyński Cz., <i>Gastronomia hotelowa</i> , Wyd. Ministerstwo Gospodarki, Warszawa 2001
Dominik P., <i>Zasady i organizacja żywienia w turystyce</i> , Wyd. Almamater, Warszawa 2011
Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. (red.), <i>Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu</i> , PWN, Warszawa 2008
Górska-Warsewicz H., Sawicka B., Mikulska T., <i>Działalność gospodarcza w gastronomii</i> , WSiP, Warszawa 2017
Grontkowska A., Klepacki B., <i>Ekonomia i organizacja w gastronomii</i> , Wyd. Format-AB, Warszawa 2008
Jeżewska-Zychowicz M., <i>Zachowania żywieniowe</i> , Wyd. SGGW, Warszawa 2007
Kmiołek A., <i>Usługi gastronomiczne</i> , WSiP, Warszawa 2013
Milewska M., Prączko A., Stasiak A., <i>Podstawy gastronomii</i> , PWE, Warszawa 2017
Mołoniowicz J.M., <i>Menedżer gastronomii</i> , Wyd. Consulting MOJA, Warszawa 2017
Pilska M., Jeżewska-Zychowicz M., <i>Psychologia żywienia</i> , Wyd. SGGW, Warszawa 2008
Sala J., <i>Marketing w gastronomii</i> , PWE, Warszawa 2011
Literatura uzupełniająca
Bywalec Cz., Rudnicki L., <i>Konsumpcja</i> , PWE, Warszawa 2002

Czasopisma: *Przegląd Gastronomiczny, Przemysł Spożywczy*  
Czubała A., *Dystrybucja produktów*, PWE, Warszawa 2001  
Górska-Warsewicz H., *Rachunkowość i finanse w gastronomii*, Wyd. Format-AB, Warszawa 2008

<b>Osoba odpowiedzialna za przedmiot</b>	
dr Romuald Zabrocki	KTiZJ
<b>Pozostałe osoby prowadzące przedmiot</b>	