



UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	PROJEKTOWANIE USŁUG ŻYWIENIOWYCH DESIGNING NUTRITION SERVICES
			w jęz. angielskim	

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Żywnie i Dietetyka
Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	egzamin

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
II/III	3	2	1			18	9		
Razem w czasie studiów						27			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji
Brak wymagań wstępnych.

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji
Wiedza z zakresu technologii sporządzania potraw, wyposażenia technologicznego zakładów żywienia, towaroznawstwa artykułów żywnościowych oraz higieny zakładów żywienia.

Cele przedmiotu
Znajomość runku usług gastronomicznych, umiejętność zaprojektowania i organizacji usługi żywieniowej.

Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	zna elementy rynku usług gastronomicznych i typy zakładów gastronomicznych.	NK_W01, NK_W06
EKP_02	zna uwarunkowania techniczne i organizacyjne różnych typów usług gastronomicznych i cateringowych.	NK_W01, NK_W06,
EKP_03	charakteryzuje różne rodzajów przyjęć w zakładach gastronomicznych.	NK_W01, NK_W06, NK_W08
EKP_04	potrafi zaprojektować i zorganizować usługi żywieniowe w zakładzie gastronomicznym.	NK_W01, NK_U02, NK_U04
EKP_05	oblicza food cost usługi żywieniowej.	NK_K04, NK_U04, NK_U11
EKP_06	opracowuje harmonogramy pracy dla pracowników.	NK_K04, NK_U04, NK_U11, NK_U05
EKP_07	oblicza zapotrzebowania na surowce do produkcji potraw oraz ilość i rodzaj odpadów poprodukcyjnych.	NK_K01, NK_U04, NK_U05, NK_U11

EKP_08	ocenia funkcjonalność usługi żywieniowej.	NK_W01, NK_K01, NK_U04, NK_U05, NK_U11
--------	---	--

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Rynek usług gastronomicznych, sektory, podsystemy, segmenty rynku usług gastronomicznych.	1				EKP_01
Działalność zakładów gastronomicznych, podział i charakterystyka usług gastronomicznych.	1				EKP_01
Charakterystyka zakładów gastronomicznych: typy placówek gastronomicznych, zakłady typu żywieniowego, zakłady typu uzupełniającego, punkty gastronomiczne, gastronomia hotelowa.	1				EKP_01
Warunki techniczne i organizacyjne świadczenia usług gastronomicznych. Charakterystyka działów i pomieszczeń zakładów żywienia. Przepływy międzywydziałowe w procesie produkcji potraw. Systemy i programy komputerowe w gastronomii.	3				EKP_02
Usługi cateringowe, charakterystyka, warunki organizacji.	1				EKP_02
Charakterystyka stanowisk pracy w zakładzie żywienia. Kompetencje pracowników i zasady organizacji pracy.	1				
Charakterystyka, przygotowanie sal, menu i obsługa różnych rodzajów przyjęć w zakładach gastronomicznych: przyjęcia na stojąco, przyjęcia bufetowe, przyjęcia zasiadane, przyjęcia mieszane. Organizacja szkoleń i konferencji oraz przyjęć dyplomatycznych.	3				EKP_03
Określenie etapów realizacji procesu usługowego kolejność czynności w procesie usługowym. Czasochłonność procesu, określenie zapotrzebowania na pracowników i ich obowiązków.	2	2			EKP_04, EKP_08
Opracowywanie harmonogramów pracy dla pracowników.	1	1			EKP_04, EKP_06, EKP_08
Określenie zapotrzebowania na surowce z uwzględnieniem strat i wydajności procesów produkcyjnych		2			EKP_04, EKP_07
Zapotrzebowanie na urządzenia gastronomiczne, sprzęt gastronomiczny i cateringowy, materiały oraz surowce do produkcji potraw.	2	2			EKP_04, EKP_08
Odpady poprodukcyjne, rodzaje, szacowane ilości i sposób zagospodarowania.	1	1			EKP_04, EKP_07, EKP_08
Food cost. Kalkulacja ceny potraw, czynniki wpływające na wysokość marży.	1	1			EKP_04, EKP_05, EKP_08
Łącznie godzin	18	9			

Metody weryfikacji efektów uczenia się dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01	X		X						
EKP_02	X		X						
EKP_03	X		X						
EKP_04	X		X			X	X		
EKP_05	X		X			X			X
EKP_06			X		X	X	X		
EKP_07			X		X	X	X		
EKP_08							X	X	X

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Zaliczenie ćwiczeń: pięć pozytywnie zaliczonych testów (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia), zaliczone sprawozdania w grupach (co najmniej 75% punktów z możliwych do zdobycia). Egzamin pisemny testowy: (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia). Zaliczona prezentacja wykonana w zespołach dwuosobowych (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia). Zaliczony projekt wykonany w zespołach dwuosobowych (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia).
Ocena końcowa jest średnią ważoną: 30% E + 10% S + 10% T + 50% Pr + 10% P (E - ocena z egzaminu, S - ocena ze sprawozdań, T - średnia ocen z testów, Pr - średnia ocen za projekt, P - średnia ocen za prezentacje)

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	18	9		
Czytanie literatury	10	10		
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych	10	5		
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	5	10		
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania		3		
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	4	4		
Łącznie godzin	49	41		
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	90			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	41		2	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	37		2	

Literatura podstawowa
Biczysko W., <i>Zarządzanie finansami w przedsiębiorstwie turystycznym</i> , WN PWN, Warszawa 2013
Czarniecka-Skubina E., (red.), <i>Technologia gastronomiczna</i> , Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2016
Jargoń R., <i>Obsługa konsumenta</i> , Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2000
Kmiołek A., <i>Organizacja produkcji gastronomicznej</i> , WSiP, Warszawa 2013
Górska-Warsewicz H., Bilaska B., Sawicka B., Tul-Kryszczuk A., <i>Organizacja produkcji gastronomicznej</i> , WSiP Warszawa 2015.
Szajna R. Ławniczak D., <i>Usługi gastronomiczne</i> , WSiP Warszawa 2015.
Koziorowska B., <i>Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych</i> , Wydawnictwo SGGW 1998
Neryng A., (red.), <i>Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania</i> , Wydawnictwo SGGW, Warszawa 1999
Literatura uzupełniająca
Kołożyn - Krajewska D. (red.), <i>Higiena produkcji żywności</i> , Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2001
Praca zbiorowa, <i>Kucharz & Gastronom - Vademecum</i> , Wydawnictwo Rea, Warszawa 2001
Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A., <i>Usługi kelnerskie</i> , WSiP, Warszawa 2015
Zalewski S., (red.), <i>Podstawy technologii gastronomicznej</i> , WNT, Warszawa 1997
Myhrvold N., Young C., Bilet M., <i>Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking</i> , Bellevue, 2011

Osoba odpowiedzialna za przedmiot	
dr inż. Renata Korzeniowska-Ginter	KTiZJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	