



UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	ORGANIZACJA USŁUG ŻYWIENIOWYCH ORGANIZATION OF FOOD AND BEVERAGES SERVICES
			w jęz. angielskim	

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Usługi Żywniowe i Dietetyka
Poziom kształcenia	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
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
VI	3	2	2			30	30		
Razem w czasie studiów						60			

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

Cele przedmiotu
Zapoznanie studentów z organizacją i zasadami funkcjonowania rynku usług żywniowych.

Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	potrafi określić miejsce usług żywniowych w życiu konsumenta oraz czynniki ich rozwoju.	NK_W04, NK_W06
EKP_02	umie przedstawić cechy i wyróżniki zachowań żywniowych konsumentów w aspekcie rozwoju i zarządzania usługami żywniowymi.	NK_W06
EKP_03	potrafi identyfikować i dobierać różne formy usług żywniowych do potrzeb konsumentów.	NK_U02, NK_K03
EKP_04	umie dokonać analizy rynku usług żywniowych oraz zaprojektować ofertę usług do różnych segmentów rynku.	NK_U04
EKP_05	potrafi określić priorytety społeczne w rozwoju usług żywniowych i rozumie ich ważność, uzasadnia społeczną wagę jakości żywienia.	NK_K04, NK_K05

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

oczekiwania.					
Produkt w usługach gastronomicznych – cechy, struktura i poziomy.	2	2			EKP_01, EKP_02
Podstawowe formy i podsystemy rynku usług żywieniowych.	3	2			EKP_01, EKP_03
Strategie produktu w gastronomii indywidualnej i systemowej.	3	2			EKP_03, EKP_04
Dystrybucja usług żywieniowych.	2	2			EKP_03, EKP_04
Kształtowanie jakości i konkurencyjności usług żywieniowych, jakość techniczna i funkcjonalna, systemy zapewnienia jakości w gastronomii.	4	6			EKP_01, EKP_02, EKP_05
Marketing i promocja na rynku usług żywieniowych.	3	4			EKP_03, EKP_05
Nowe trendy i innowacje w strategii rozwoju gastronomii w Polsce i na świecie.	3	2			EKP_01, EKP_02, EKP_04, EKP_05
Łącznie godzin	30	30			

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		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	30		
Czytanie literatury	10	2		
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych				
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	5			
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania		2		
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	2	4		
Łącznie godzin	49	38		
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	87			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	38		1	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	68		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
Mołoniwicz 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., *Konsumpcja*, 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

Osoba odpowiedzialna za przedmiot	
dr Romuald Zabrocki	KTiZJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	