|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI**  **Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości** | https://umg.edu.pl/sites/default/files/zalaczniki/wznj-02_0.png |

**KARTA PRZEDMIOTU**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Kierunek | **Nauki o Jakości** |
| Specjalność | **Usługi Żywieniowe i Dietetyka** |
| Poziom kształcenia | **studia pierwszego 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** |
| VII | 4 |  |  |  |  | 18 | 18 |  |  |
| **Razem w czasie studiów** | | | | | | **36** | | | |

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

|  |
| --- |
| **Cele przedmiotu** |
| Zapoznanie studentów z organizacją i zasadami funkcjonowania rynku usług żywieniowych. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)** | | |
| **Symbol** | **Po zakończeniu przedmiotu student:** | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
| EKP\_01 | potrafi określić miejsce usług żywieniowych w życiu konsumenta oraz czynnikiich rozwoju. | NK\_W07, NK\_U05 |
| EKP\_02 | umie przedstawić cechy i wyróżniki zachowań żywieniowych konsumentów w aspekcie rozwoju i zarządzania usługami żywieniowymi. | NK\_U01, NK\_U09 |
| EKP\_03 | potrafi identyfikować i dobierać różne formy usług żywieniowych do potrzeb konsumentów*.* | NK\_W07,NK\_K04 |
| EKP\_04 | umie dokonać analizy rynku usług żywieniowych oraz zaprojektować ofertę usług do różnych segmentów rynku. | NK\_U05, NK\_U07 |
| EKP\_05 | potrafi określić priorytety społeczne w rozwoju usług żywieniowych i rozumie ich ważność, uzasadnia społeczną wagę jakości żywienia. | NK\_W08, NK\_K04 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Treści programowe** | **Liczba godzin** | | | | **Odniesienie do EKP** |
| **W** | **C** | **L** | **P** |
| Pojęcie, zakres, podział i funkcje usług żywieniowych. | 2 |  |  |  | EKP\_01, EKP\_02 |
| Mikro i makroekonomiczne determinanty rozwoju rynku usług żywieniowych. | 2 | 2 |  |  | EKP\_01, EKP\_04 |
| Konsument na rynku usług gastronomicznych - jego cechy i oczekiwania. | 2 | 2 |  |  | EKP\_01, EKP\_05 |
| Produkt w usługach gastronomicznych – cechy, struktura i poziomy. | 1 |  |  |  | EKP\_01, EKP\_02 |
| Podstawowe formy i podsystemy rynku usług żywieniowych. | 2 |  |  |  | EKP\_01, EKP\_03 |
| Strategie produktu w gastronomii indywidualnej i systemowej. | 2 | 2 |  |  | EKP\_03, EKP\_04 |
| Dystrybucja usług żywieniowych. | 1 | 1 |  |  | EKP\_03, EKP\_04 |
| Kształtowanie jakości i konkurencyjności usług żywieniowych, jakość techniczna i funkcjonalna, systemy zapewnienia jakości w gastronomi. | 3 | 6 |  |  | EKP\_01, EKP\_02, EKP\_05 |
| Marketing i promocja na rynku usług żywieniowych. | 1 | 3 |  |  | EKP\_03, EKP\_05 |
| Nowe trendy i innowacje w strategii rozwoju gastronomii w Polsce i na świecie. | 2 | 2 |  |  | EKP\_01, EKP\_02, EKP\_04, EKP\_05 |
| **Łącznie godzin** | **18** | **18** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |
| EKP\_05 | 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). |

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 | 18 |  | |  |
| Czytanie literatury | 15 | 10 |  | |  |
| Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych |  | 10 |  | |  |
| Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia | 10 | 10 |  | |  |
| Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania |  | 8 |  | |  |
| Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach | 2 |  |  | |  |
| Udział w konsultacjach | 2 | 4 |  | |  |
| **Łącznie godzin** | **47** | **60** |  | |  |
| **Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu** | **107** | | | | |
| **Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu** | **4** | | | | |
|  | **Liczba godzin** | | | **ECTS** | |
| Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi | 60 | | | 2 | |
| Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich | 44 | | | 2 | |

|  |
| --- |
| **Literatura podstawowa** |
| Arkuszyński Cz., *Gastronomia hotelowa*, Wyd. Ministerstwo Gospodarki, Warszawa 2001  Cousins J., *Food and Beverage Service, 10th Edition*, Hodder & Stoughton General Division, 2020  Davis B.,Lockwood A., Alcott P., Pantelidis I*., Food and Beverage Management*, Routledge, 2018  Dominik P., *Zasady i organizacja żywienia w turystyce*, Wyd. Almamer, Warszawa 2011  Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. (red.), *Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu*, PWN, Warszawa 2008  Górska-Warsewicz H., Sawicka B., Mikulska T., *Działalność gospodarcza w gastronomii,* WSiP, Warszawa 2017  Grontkowska A., Klepacki B., *Ekonomika i organizacja w gastronomii*, Wyd. Format-AB, Warszawa 2008  Jeżewska-Zychowicz M., *Zachowania żywieniowe*, Wyd. SGGW, Warszawa 2007  Kmiołek A., *Usługi gastronomiczne,* WSiP, Warszawa 2013  Milewska M., Prączko A., Stasiak A., *Podstawy gastronomii*, PWE, Warszawa 2017  Mołoniewicz J.M., *Menedżer gastronomii,* Wyd. Consulting MOJA, Warszawa 2017  Pilska M., Jeżewska-Zychowicz M., *Psychologia żywienia*, Wyd. SGGW, Warszawa 2008  Sala J., *Marketing w gastronomii*, PWE, Warszawa 2011 |
| **Literatura uzupełniająca** |
| Bywalec Cz., Rudnicki L., *Konsumpcja*, PWE, Warszaw 2002  Czasopisma: *Przegląd Gastronomiczny, Przemysł Spoż*y*wczy*  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 | KZJ |
| **Pozostałe osoby prowadzące przedmiot** | |
|  |  |