

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)- WZÓR II

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Organizacja i zarządzanie bazą żywieniową	
URAD_TiR_P_I_ST_(4)_ZBT_C1A-2_ Organizacja i zarządzanie bazą żywieniową			Organization and management of the nutritional base	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2019/2020		
Kierunek		Turystyka i rekreacja		
w zakresie		Zarządzanie bazą turystyczną		
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		studia stacjonarne		
Semestr / semestry		IV		
Przynależność do grupy zajęć		C1A. Grupa zajęć obieranych w zakresie: Zarządzanie bazą turystyczną		
Status przedmiotu		Zajęcia obowiązkowe		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	15 [h]	3 ECTS
		Laboratorium	30 [h]	
		
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	kształtuje umiejętności praktyczne (profil praktyczny)		2 ECTS
	z dyscypliną	nauki o zarządzaniu i jakości inżynieria lądowa i transport nauki o Ziemi i środowisku		1 ECTS 0 ECTS 2 ECTS
Forma nauczania		tradycyjna - zajęcia zorganizowane w Uczelni		
Wymagania wstępne		Podstawy organizacji i zarządzania		
Jednostka prowadząca		Zakład Automatyzacji Procesów		
Koordynator		dr Renata Krajewska		
Osoby prowadzące		dr Renata Krajewska		
Adres strony internetowej pjo		www.uniwersytetradom.pl		
Adres e-mail, telefon koordynatora		r.krajewska@uthrad.pl; tel. 48 361-77-59		

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Celem przedmiotu jest kształtowanie wiedzy w zakresie metod i technik skutecznej komunikacji marketingowej na rynku usług turystycznych i rekreacyjnych; umiejętność wykorzystania różnych form promocji i informacji marketingowej w celu kreowania popytu na rynku usług turystycznych i rekreacyjnych.
Treści programowe:	<p>Wykład: 15h [W1, W2, U3]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analiza rynku usług gastronomicznych (Usługa gastronomiczna, klasyfikacja przedsiębiorstw gastronomicznych, funkcje poszczególnych placówek, podaż i popyt na rynku usług gastronomicznych, najnowsze trendy w gastronomii) 2. Podstawowe zasady i style zarządzania 3. Specyfika zarządzania i kierowania przedsiębiorstwem gastronomicznym 4. Główne akty prawne polskie i UE w sprawie bezpieczeństwa żywności 5. Zarządzanie jakością w przedsiębiorstwie gastronomicznym (dokumentacja Dobrych Praktyk, system HACCP, system GHP/GMP) 6. Wybór i organizacja placówki gastronomicznej. Organizacja pracy w placówce gastronomicznej, 7. Wyposażenie techniczne i projektowanie placówki gastronomicznej. 8. Zarządzanie zaopatrzeniem w lokalu gastronomicznym. 9. Marketing w przedsiębiorstwie gastronomicznym. Dobór działań marketingowych do

	<p>prowadzonej działalności.</p> <p>10. Zaliczenie pisemne – 1h.</p> <p>Ćwiczenia (30 h): [PP, U1, U2, K1]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Przygotowywanie dokumentów założycielskich i organizacyjnych przedsiębiorstw gastronomicznych. 3h 2. Definiowanie i opisywanie procesów organizacji przedsiębiorstwa gastronomicznego. 3h 3. Analiza schematów organizacyjnych wybranych przedsiębiorstw gastronomicznych z uwzględnieniem specyfiki procesu świadczenia usług. 3h 4. System wynagrodzeń w przedsiębiorstwie gastronomicznym. Regulamin pracy i płacy. 3h 5. Analiza schematów opisu stanowisk pracy w przedsiębiorstwie gastronomicznym. 3h 6. Analiza dokumentów wewnętrznych o charakterze organizacyjnym i porządkowym. 3h 7. Specyfika pracy kierowników i kierowania zespołami pracowniczymi na różnych szczeblach zarządzania przedsiębiorstwem gastronomicznym. 8. Przygotowywanie kart oceny pracowników. 3h 9. Controlling w przedsiębiorstwach gastronomicznych. 3h 10. Organizacja przedsiębiorstwa gastronomicznego w aspekcie procesu zarządzania (badanie terenowe). 3h 11. Kolokwium/ prezentacja referatów poszczególnych blokach tematycznych
Metody dydaktyczne (kształcenia):	<ul style="list-style-type: none"> – metody podające (wykład informacyjny, prelekcja, odczyt), – metody problemowe (wykład problemowy, wykład konwersatoryjny), – metody aktywizujące (metoda przypadków, metoda sytuacyjna), – metody praktyczne (pokaz, ćwiczenia, symulacja).
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	<p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów kształcenia (W1-W2, U1-U3, K1). Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład danego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta 3 punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi. Sposób obliczenia oceny końcowej z przedmiotu określony został w regulaminie studiów.</p> <p>Sposób obliczania oceny z poszczególnych form zajęć przedstawia się następująco:</p> <p>Ćwiczenia – warunkiem zaliczenia jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów kształcenia dla tej formy zajęć i uzyskanie pozytywnych ocen za pomocą przyjętych dla przedmiotu metod oceniania.</p> <p>Ocena końcowa z ćwiczeń stanowi sumę ocen: 20% za aktywność na ćwiczeniach i prawidłowe rozwiązywanie zadań, 30% za prezentację uzyskanych wyników, 50% za kolokwium pisemne.</p> <p>Ocena 2 poniżej 50%. Ocena w skali 2 do 5.</p> <p>Wykład – warunkiem przystąpienia do egzaminu pisemnego jest osiągnięcie pozytywnej oceny z ćwiczeń. Warunkiem zaliczenia jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów kształcenia dla tej formy zajęć i uzyskanie pozytywnych ocen za pomocą przyjętych dla przedmiotu metod oceniania.</p> <p>Na ocenę z wykładu składa się ocena z egzaminu pisemnego indywidualnego sprawdzającego efekty kształcenia w zakresie wiedzy (W1-W2), umiejętności (U1-U3) i kompetencji społecznych (K1). Ocena w skali 2 do 5.</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	Zna i rozumie zasady i specyfikę zarządzania i kierowania przedsiębiorstwem gastronomicznym, a także główne akty prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności.	K_WG05	wykład	Zaliczenie na ocenę	Zaliczenie pisemne (5 pytań otwartych) lub Prezentacja referatu

W2	Zna systemy organizacji i zarządzania bazą żywieniową, w szczególności zarządzanie jakością	K_WG04 K_WK17	wykład	Zaliczenie na ocenę	Zaliczenie pisemne (5 pytań otwartych) lub prezentacja referatu
U1	Potrafi zdefiniować i zaprojektować procesy związane z organizacją przedsiębiorstwa gastronomicznego, w tym niezbędne dokumenty założycielskie i regulamin pracy i płacy, podział stanowisk.	K_UW06 K_UO20 K_UO21	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę	przygotowanie do zajęć i aktywność na zajęciach, zaliczenie pisemne/ prezentacja referatów
U2	Potrafi formułować poprawne wypowiedzi pisemne i ustne w tematyce związanej z organizacją i zarządzaniem bazą żywieniową, potrafi wyrażać oceny i przekazywać swoje spostrzeżenia.	K_UW06 K_UK17 K_UO22	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę	przygotowanie do zajęć i aktywność na zajęciach, zaliczenie pisemne/ prezentacja referatów
U3	Potrafi samodzielnie zdobywać wiedzę i pozyskiwać informacje z różnych źródeł niezbędną do organizacji i zarządzania bazą żywieniową, zna możliwości kształcenia się przez całe życie, potrafi planować i realizować własne uczenie się.	K_UW10 K_UU24	wykład	Zaliczenie na ocenę	Zaliczenie pisemne (5 pytań otwartych) lub prezentacja referatu
K1	Rozumie potrzebę uczenia się i podnoszenia kwalifikacji, ale również jest gotów do odpowiedzialności za własne czyny. Potrafi formułować oceny i opinie dotyczące różnych przedsięwzięć oparte na rzeczowych argumentach, jest gotów do pracy w zespole.	K_KK01 K_KO05 K_KO07	ćwiczenia	zaliczenie na ocenę	przygotowanie do zajęć i aktywność na zajęciach, zaliczenie pisemne/ Prezentacja referatu

Literatura podstawowa, literatura uzupełniająca, pomoce naukowe	
Literatura podstawowa: <ol style="list-style-type: none"> Górska-Warsewicz H. (red.) (2014): Zarządzanie przedsiębiorstwem gastronomicznym i hotelarskim, Wyd. SGGW, Warszawa Górska-Warsewicz H., Sawicka B. (red.) (2012): Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. Górska-Warsewicz H., Świstak E. (2009): Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa. Górska-Warsewicz H. (2012): Rachunkowość w gastronomii, WSiP, wyd. 5, Warszawa. Bosiacki S.; Sikora J.; Śniadek J.; Wartecki A. (2008): Zarządzanie przedsiębiorstwem turystycznym. Wyd. AWF w Poznaniu, Poznań. Rapacki A. (red.) (2007): Przedsiębiorstwo turystyczne. Wyd. Difin, Warszawa. Knowles T. (2001): Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią. Wyd. PWE, Warszawa, 	
Literatura uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none"> Kowrygo B.; Górska-Warsewicz H.; Świątkowska M. (2008): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wyd. SGGW, Warszawa. Mikuta B.; Świątkowska M. (red.) (2008): Organizacja usług turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa. Gołembski G. (2007): Przedsiębiorstwo turystyczne. Ujęcie statyczne i dynamiczne. Wyd. PWE, Warszawa. 	
Pomoce naukowe: Rzutnik multimedialny, komputery, program MS Office	

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS			
Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]		
	Inne godz. kontaktowe (IGK)	Zajęcia bez nauczyciela-praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	X	15 [h]
Samodzielne studiowanie tematyki wykładów	X	10 [h]	X
Udział w ćwiczeniach / ćwiczeniach laboratoryjnych / projektowych / warsztatowych	X	X	30 [h]
Samodzielne przygotowanie się do ćwiczeń	X	10 [h]	X
Udział w konsultacjach	3 [h]	X	X
Przygotowanie do zaliczenia / egzaminu	X	7 [h]	X
Udział w egzaminie	[h]	X	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	3 [h] / 0,2 ECTS	27 [h] /1,0 ECTS	45 [h] 1,8 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	3 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>