

<b>Akademia Wychowania Fizycznego im. J. Kukuczki w Katowicach</b> <b>Wydział Zarządzania Sportem i Turystyką</b>			
Kierunek studiów i poziom kształcenia:	Zarządzanie – II stopień	Tryb studiów: S/N	
Nazwa przedmiotu	<b>ORGANIZACJA I TECHNIKA PRACY W OBIEKTACH GASTRONOMICZNYCH</b>		
Nazwa grupy przedmiotów i jej symbol	<b>Grupa przedmiotów z nauk społecznych</b>	<b>GNS</b>	
Profil kształcenia	ogólnoakademicki		
Język wykładowy	polski		
Forma realizacji przedmiotu	obligatoryjny	do wyboru	X
Specjalność	<b>wszystkie specjalności</b>		
Rok studiów	drugi		
Semestr	czwarty		
Liczba punktów ECTS	dwa		
Tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko prowadzącego zajęcia	dr Agnieszka Górka – Chowaniec		
Kierunkowe efekty uczenia się - symbole	Przedmiotowe efekty uczenia się		
<b>WIEDZA</b>			
K_W03, K_W05, K_W09	W1	Student posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy ze szczególnym uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	
K_W14, K_W18, K_W22	W2	Student zna metodykę projektowania stanowiska pracy w przedsiębiorstwach sektora gastronomii oraz identyfikuje prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania działalności zawodowej w ramach studiowanego kierunku.	
K_W06, K_W14, K_W29	W3	Student posiada ogólną wiedzę na temat Karty Opisu stanowiska Pracy oraz Karty Analizy Ryzyka Zawodowego ze szczególnym uwzględnieniem specjalności zawodowych.	
<b>UMIĘJĘTNOŚCI</b>			
K_U03, K_U04, K_U11	U1	Student posiada niezbędne umiejętności z zakresu organizacji pracy pozwalające na zachowanie zasad sanitarno – epidemiologicznych.	
K_U01, K_U07, K_U17	U2	Student posiada umiejętności przygotowania pisemnego sprawozdania w oparciu o własną pracę, dane źródłowe oraz otrzymane wytyczne. ze szczególnym wyodrębnieniem w organizacji sektora gastronomii.	
K_U08, K_U18, K_U21	U3	Student posiada umiejętności organizaowania i kierowania pracą własną jak i potrafi pracować w zespole.	
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>			
K_K01, K_K04, K_K08	K1	Student rozumie, iż utrzymanie sprawności systemu organizacji pracy w instytucji gastronomicznej wymaga nieustannego rozwoju i doskonalenia procesów w organizacji.	
K_K02, K_K05, K_K09	K2	Student jest uświadomiony do konieczności nieustannego podnoszenia własnych kwalifikacji w celu zwiększania swojej konkurencyjności na rynku pracy.	
K_K03, K_K06, K_K07	K3	Student potrafi określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie zadania zarówno w sferze zawodowej jak i edukacyjnej.	
Treści przedmiotu	<b>Wykład</b> 1. Ergonomia (literaturowa interpretacja pojęcia ergonomii, zadania ergonomii, kierunki działań ergonomii, skutki nieprzystosowania warunków pracy do człowieka.) 2. Pojęcie: pracy, pracodawcy, pracownika (stosunek pracy, pracownika, pracodawcy z pkt widzenia Kodeksu Pracy) 3. Fizjologia pracy (geneza powstania nurtu fizjologii pracy,		

	<p>umiejscowienie fizjologii pracy w obrębie fizjologii człowieka – krótka charakterystyka narządu ruchu, klasyfikacja aktywności ruchowej: wysiłek statyczny i dynamiczny. Aspekt przenoszenia ciężarów – zaprezentowanie prawidłowego podnoszenia ciężarów, zasygnalizowanie możliwych błędów przy wykonywaniu tej czynności.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Klasyfikacja pracy: fizyczna/umysłowa, lekka/umiarkowana/ciężka /bardzo ciężka. Stopień ciężkości pracy w zależności od wydatku energetycznego na zmianę roboczą. Pojęcie, objawy oraz formy zmęczenia, formy redukcji zmęczenia.</li> <li>5. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymogami ergonomii (Pojęcie stanowiska pracy, rodzaje stanowisk pracy. Procedura organizacji stanowiska pracy na wybranym przykładzie z uwzględnieniem: określenia stanowiska materialnego, w którym praca będzie przebiegała, pozycji przy pracy, możliwości racjonalnego zagospodarowania powierzchni stanowiska pracy oraz możliwości wyposażenia stanowiska pracy w narzędzia niezbędne do wykonywania pracy, przykładowa karta opisu stanowiska pracy, zasady bezpiecznej pracy, zagrożenia wynikające z niewłaściwej organizacji pracy).</li> <li>6. Prawna ochrona pracy. Zasady BHP i Ppoż. (pojęcie prawnej ochrony pracy, bezpieczeństwa i higieny pracy. Regulacje prawne dotyczące szkoleń w zakresie BHP).</li> <li>7. Metoda a technika organizatorska. Prezentacja pojęć. Przykłady praktyczne. Harmonogram w planowaniu i kontroli zadań (istota i zakres wykorzystania harmonogramów, optymalizacja przebiegu procesów pracy).</li> <li>8. Parametry charakteryzujące sylwetkę człowieka: temperament, charakter, sylwetkę i wymiary. Pozycja ciała, asymetria anatomiczna i funkcjonalna. Ruch, jego cechy, rodzaje i zakresy. Obszar i strefy: identyfikacji wzrokowej, obserwacji oraz pracy.</li> <li>9. Kształtowanie warunków pracy przy różnym obciążeniu pracownika. Czynniki monotypii i monotonii, kontrast i stosunek luminancji. Rola barwy i oświetlenia.</li> <li>10. Odbiór informacji, problem błędów, predyspozycje psychofizyczne odbiorcy.</li> <li>11. Organizacja (projektowanie) stanowiska pracy w wyselekcjonowanym przedsiębiorstwie sektora gastronomii.</li> <li>12. Analiza potrzeb organizacji. Profil działalności przedsiębiorstwa. Identyfikacja makro- i mikrootoczenia. Cele działalności przedsiębiorstwa w perspektywie krótko-, średnio- i długoterminowej.</li> <li>13. Analiza SWOT. Przygotowanie stanowiska pracy – Analiza Stanowiskowa. Opis stanowiska pracy – Karta Opisu Stanowiska Pracy. Schemat stanowiska pracy. Rozpiętość kierowania. Graficzny schemat stanowiska pracy. Karta Analizy Ryzyka Zawodowego wybranego stanowiska pracy. Przepisy regulujące pracę na wybranym stanowisku pracy. Wnioski.</li> </ol>
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy zarządzania
Literatura obowiązkowa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Witkiewicz Z., Wilgocki S., <i>Organizacja i technika pracy w zakładzie gastronomicznym</i>, Fund. Rozwoju Uniw. Gdańskiego, 2008.</li> <li>2. Mitura E., Koniuszewska E., <i>Organizacja i technika pracy</i>, Difin, 2008.</li> <li>3. Górka-Chowaniec A., <i>Strategiczne aspekty zarządzania przedsiębiorstwem</i>, Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Humanitas Zarządzanie 2015, nr 4, s. 131-146.</li> <li>4. Górka-Chowaniec A., <i>Assessment of the quality of service in the</i></li> </ol>

	<p><i>catering industry as an important determinant in escalating the level of consumer confidence</i>, European Journal of Service Management 2018, Vol. 25, nr 1, s. 99-107.</p> <p>1. Kodeks Pracy.</p>
Literatura uzupełniająca	<p>1. Górka-Chowaniec A., <i>Organizacja produktu w przedsiębiorstwie sektora hotelarstwa</i>, Zeszyty Naukowe. Zarządzanie / Wyższa Szkoła Humanitas 2015, nr 2, s. 63-76.</p> <p>2. Górka-Chowaniec A., <i>Rola logistycznej obsługi klienta w sektorze usług hotelarskich</i>, Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Humanitas Zarządzanie 2016, nr 2, s. 253-264.</p> <p>3. Górka-Chowaniec A., <i>Autonomy in HRM : empirical evidence from polish and german service sector</i>, Organizacja i Kierowanie 2019, nr 1, s. 47-57.</p> <p>4. Strona Centralnego Instytutu Ochrony Pracy. Państwowy Instytut Badawczy <a href="http://www.ciop.pl">www.ciop.pl</a>.</p>
Planowane formy/działania/ metody dydaktyczne	Wykład;, dyskusja, prezentacje multimedialne, zastosowanie interaktywnych technik nauczania, studium norm, źródeł prawnych i literatury przedmiotu, wykład.
Sposób zaliczenia	Zaliczenie na stopień
Metody oceniania osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się	Zaliczenie w formie: pytań pisemnych otwartych lub zadań obliczeniowych i opracowania samodzielnie lub w grupie danego zagadnienia – projektu
Kryteria oceniania osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się	<p>Zaliczenie wykładów uważa się za zdane na ocenę dostateczną, gdy student:</p> <p>a) odpowie na jedną czwartą pytań otwartych lub zadań obliczeniowych prawidłowo a na resztę pytań częściowo prawidłowo.</p> <p>1. Wymogi formalne dla otrzymania oceny z zaliczenia:</p> <p>a) bardzo dobry - 91% i więcej odpowiedzi prawidłowych.</p> <p>b) dobry plus - 81-90% odpowiedzi prawidłowych.</p> <p>c) dobry - 71-80% odpowiedzi prawidłowych.</p> <p>d) dostateczny plus -61-70% odpowiedzi prawidłowych.</p> <p>e) dostateczny 50-60% odpowiedzi prawidłowych.</p> <p>f) niedostateczny – mniej niż 50% odpowiedzi prawidłowych</p> <p>Szczegółowe warunki uzyskania oceny oraz uzupełniające elementy oceny (obecność, aktywność itp.), prowadzący egzamin/zaliczenie podaje do wiadomości studentów na pierwszych zajęciach oraz na zajęciach poprzedzających egzamin/zaliczenie.</p>
Praktyki zawodowe	nie dotyczy
STUDIA STACJONARNE Bilans punktów ECTS	<p>udział w wykładach = 26h</p> <p>przygotowanie do zaliczenia = 10h</p> <p>realizacja zadań projektowych = 8h</p> <p>zapoznanie się z aktami prawnymi =6h</p> <p>konsultacje = 1h</p> <p>zaliczenie = 1h</p> <p>łącznie = 52h</p> <p>w bezpośrednim kontakcie z prowadzącym 50% godzin</p> <p>Liczba punktów ECTS = 2pkt.</p> <p>Minimalna ilość godzin nakładu pracy studenta=2 x 26h =52h</p>

**Forma oceny efektów uczenia się**

Efekty uczenia się	Forma oceny		
	Projekt	Dyskusja dydaktyczna	Prezentacja
<b>W1</b>	X		X
<b>W2</b>	X		X
<b>W3</b>	X		X
<b>U1</b>			X
<b>U2</b>	X		
<b>U3</b>	X	X	X
<b>K1</b>		X	
<b>K2</b>		X	
<b>K3</b>		X	