

<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>EKONOMIA MENEDŻERSKA W SEKTORZE GASTRONOMII</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 <input checked="" type="checkbox"/>
Specjalność	<b>wszystkie specjalności</b>		
Rok studiów	pierwszy		
Semestr	drugi		
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_W02,K_W03, K_W06	W1	Student ma rozszerzoną wiedzę nt typów gospodarek, rodzajów, celów i funkcji kluczowych instytucji w gospodarce rynkowej oraz posiada uporządkowaną wiedzę nt podstawowych narzędzi i regulacji na poziomie sektora mikroekonomicznego i ogólnego (makroekonomicznego) oraz ich wpływu na decyzje kluczowych podmiotów w gospodarce.	
K_W07,K_W08,K_W05	W2	Student posiada pogłębioną i rozszerzoną wiedzę o problemach badawczych, metodach, technikach i narzędziach badawczych właściwych dla ekonomii i nauk pokrewnych.	
K_W03,K_W15,K_W25	W3	Student zna wybrane metody oceny efektywności poszczególnych obszarów gospodarowania (analiza finansowa, analiza przedsiębiorstwa).	
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>			
K_U01,K_U04, K_U07	U1	Student rozumie i potrafi wykorzystać wiedzę teoretyczną w zakresie ekonomii oraz powiązanych z nią dyscyplin naukowych w celu analizowania i interpretowania problemów gospodarowania w skali przedsiębiorstwa sektora gastronomii.	
,K_U13, K_U15, K_U16	U2	Student stosuje narzędzia analizy mikroekonomicznej w podejmowaniu decyzji menedżerskich oraz potrafi je trafnie interpretować, wyznacza podaż i popyt na produkty przedsiębiorstw sektora gastronomii	
K_U12, K_U20, K_U22,	U3	Student potrafi poprawnie posługiwać się pojęciami ekonomicznymi, wybierać źródła informacji i korzystać z nich, potrafi również w sposób uporządkowany efektywnie wykorzystywać oddane mu do dyspozycji zasoby w celu realizacji zadań podmiotu gospodarującego sektora gastronomii	
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>			
K_K04, K_K06, K_K10	K1	Student ma przekonanie o sensie, wartości oraz potrzebie podejmowania działań gospodarczych, potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy, ma przekonanie o wadze zachowania się w sposób profesjonalny i przestrzegania zasad etyki zawodowej.	
K_K02, K_K05, K_K09	K2	Student utożsamia się z wartościami, celami i zadaniami realizowanymi w praktyce w obszarze ekonomii menedżerskiej sektora gastronomii; wyróżnia się rozważą, dojrzałością oraz zaangażowaniem w projektowaniu,	

		planowaniu, a także realizowaniu działań zawodowych.
K_K03, K_K07, K_K11	K3	Student potrafi dyskutować o możliwych rozwiązaniach praktycznych w funkcjonowaniu gospodarki w skali mikro i makroekonomicznej, uzasadniać prezentowany pogląd, wykorzystując poznane pojęcia i prawa ekonomiczne, jest kreatorem zmian w życiu społeczno-gospodarczym oraz wewnątrz organizacji sektora gastronomii.
Treści przedmiotu	<b>Wykład</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ekonomia jako nauka. Ekonomia a biznes. Podstawowe pojęcia związane z ekonomią i gospodarką. Główne nurty ekonomii (m.in. fizjokratyzm, merkantylizm, ekonomia klasyczna, szkoła neoklasyczna, keynesizm, monetaryzm, nowa szkoła austriacka, instytucjonalizm) w ujęciu rozwoju mikroekonomii i makroekonomii oraz ekonomii pozytywnej i normatywnej.</li> <li>2. Wprowadzenie do ekonomii menedżerskiej, pojęcia podstawowe.</li> <li>3. Uwarunkowania optymalizacji decyzji; etapy procesu decyzyjnego.</li> <li>4. Analiza popytu i ustalanie cen w przedsiębiorstwie sektora gastronomii.</li> <li>5. Analiza kosztów w sektorze gastronomii. Określanie możliwości produkcyjnych przedsiębiorstwa gastronomicznego za pomocą Krzywej Transformacji Produkcji- zadania i przykłady praktyczne.</li> <li>6. Mierniki i wskaźniki ekonomiczne. Polityka fiskalna. Budżet państwa.</li> <li>7. Pieniądz. System bankowy. Polityka monetarna. Decyzje kadrowe, gospodarcze, finansowe w przedsiębiorstwach sektora gastronomii.</li> <li>8. Struktury rynku a optymalne decyzje w sektorze gastronomii. Podejmowanie decyzji w warunkach niepewności.</li> <li>9. Rola informacji w procesie podejmowania decyzji - wartość informacji i optymalne poszukiwania.</li> <li>10. Metody, narzędzia i modele w ekonomii menedżerskiej sektora gastronomii</li> <li>11. Zarządzanie menedżerskie w organizacjach sektora gastronomii</li> <li>12. Strategie negocjacji w przedsiębiorstwach sektora gastronomii. Decyzje inwestycyjne w sektorze gastronomii.</li> <li>13. Ocena efektywności menedżerskiej w działalności gastronomicznej. Kierunki rozwoju ekonomii menedżerskiej.</li> </ol>
Wymagania wstępne i dodatkowe		podstawowa wiedza z zakresu ekonomii (mikroekonomia i makroekonomia), finanse, podstawy gastronomii z towaroznawstwem.
Literatura obowiązkowa		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Froeb, L.M., McCann B.T (red.), <i>Ekonomia menedżerska</i>, Polskie Wydaw. Ekonomiczne, Warszawa 2012.</li> <li>2. Solek A., <i>Optymalne decyzje: ekonomia menedżerska w zadaniach</i>, Wydaw. Uniw. Ekonomicznego, Kraków 2017.</li> <li>3. Piocha S., Gabryszak R. (red.), <i>Ekonomia menedżerska dla MSP w teorii i praktyce</i>, Difin, Warszawa 2008.</li> <li>4. Górka-Chowaniec A., Kucharski M., <i>Współdziałanie jako element kształtowania potencjału społecznego przedsiębiorstw sektora turystyki</i>, [w:] <i>Problemy potencjału społecznego organizacji turystycznych i sportowych w spektrum wielowymiarowych aspektów zarządzania. T. 1</i>, red. nauk. K. Mrozowicz, P. Halemba, Wyd. AWF Katowice 2014, s. 201-226.</li> </ol>
Literatura uzupełniająca		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Varian H.L., <i>Mikroekonomia: kurs średni - ujęcie nowoczesne</i>, PWN, Warszawa 2016.</li> <li>2. Rekowski M., <i>Mikroekonomia</i>, Wydaw. Nauk. "Contact", Poznań 2015.</li> <li>2. Górka-Chowaniec A., <i>Strategiczne aspekty zarządzania</i></li> </ol>

	<i>przedsiębiorstwem</i> , Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Humanitas Zarządzanie 2015, nr 4, s. 131-146.
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.
Kryteria oceniania osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się	Zaliczenie wykładów uważa się za zdane na ocenę dostateczną, gdy student: a) odpowie na jedną czwartą pytań otwartych lub zadań obliczeniowych prawidłowo a na resztę pytań częściowo prawidłowo.  1. Wymogi formalne dla otrzymania oceny z zaliczenia: a) bardzo dobry - 91% i więcej odpowiedzi prawidłowych. b) dobry plus - 81-90% odpowiedzi prawidłowych. c) dobry - 71-80% odpowiedzi prawidłowych. d) dostateczny plus -61-70% odpowiedzi prawidłowych. e) dostateczny 50-60% odpowiedzi prawidłowych. f) niedostateczny – mniej niż 50% odpowiedzi prawidłowych  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.
Praktyki zawodowe	nie dotyczy
STUDIA STACJONARNE  Bilans punktów ECTS	udział w wykładach = 26 h przygotowanie do zaliczenia = 8 h realizacja zadań projektowych = 8h zapoznanie się z aktami prawnymi =8h konsultacje = 1h zaliczenie = 1h  łącznie = 52 h w bezpośrednim kontakcie z prowadzącym 50% godzin liczba punktów ECTS = 2pkt Minimalna ilość godzin nakładu pracy studenta 2 (pkt ECTS) x 26h = 52h

Forma oceny efektów uczenia się		
Efekty uczenia się	Forma oceny	
	Kolokwium zaliczeniowe (pytania otwarte)	Dyskusja dydaktyczna
W1	X	
W2	X	
W3	X	
U1	X	X
U2	X	X

<b>U3</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>K1</b>		<b>X</b>
<b>K2</b>		<b>X</b>
<b>K3</b>		<b>X</b>