

## KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2021/2022

### INFORMACJE OGÓLNE

**1. Nazwa przedmiotu**

Baza gastronomiczna w turystyce

**2. Nazwa kierunku**

Turystyka i Rekreacja

**3. Poziom studiów**

Studia pierwszego stopnia

**4. Liczba punktów ECTS**

2

**5. Liczba godzin w semestrze**

semestr	w	ćw	lab/lek	prj/zp	pws	prk
V		30				

**6. Język wykładowy** polski**7. Wykładowca**

Jarosław Żbikowski – dr

### INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE

**8. Wymagania wstępne**

1. Znajomość podstawowych kategorii pojęciowych z zakresu usług w turystyce

**9. Cele przedmiotu**

C1 Wprowadzenie w problematykę związaną rolą i znaczeniem gastronomii w turystyce

C2 Zapoznanie z organizacją, kategoryzacją, strukturą usług gastronomicznych

C3 Zdobywanie przez studenta podstawowych umiejętności planowania i organizacji żywienia w imprezach turystycznych

**10. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych**

Student, który zaliczył przedmiot:

odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się

**WIEDZA**

EU01	Student zna i potrafi wyjaśnić podstawowe zjawiska związane z usługami w turystyce w szczególności usługami żywieniowymi	K_W01, K_W02
------	--	--------------

**UMIEJĘTNOŚCI**

EU02	Student potrafi w stopniu podstawowym posługiwać się terminologią oraz umiejętnością oceny usług żywieniowych w turystyce	K_U01, K_U02
EU03	Potrafi wykorzystać wiedzę specjalistyczną do zaplanowania żywienia w programach imprez turystycznych oraz do współpracy z usługami żywieniowymi	K_U02, K_U03, K_U05

**KOMPETENCJE SPOŁECZNE**

EU04	Student jest przygotowany do podejmowania wyzwań zawodowych i osobistych oraz komunikowania się z otoczeniem w pracy i poza nią	K_K01, K_K02
------	---	--------------

**11. Treści programowe**

Forma zajęć – ćwiczenia

1. Turystyczna baza żywieniowa (segmentacja i kategoryzacja bazy żywieniowej, zasoby bazy gastronomicznej w Polsce, placówki gastronomiczne w obiektach noclegowych)
2. Pion (zespół) gastronomiczno-żywieniowy w hotelarstwie (pracownicy i zakres ich obowiązków, przykłady struktur organizacyjnych)
3. Rodzaje usług gastronomicznych w hotelach (wymagania dotyczące usług gastronomicznych w obiektach hotelarskich, room-service, catering, formy świadczeń żywieniowych, rodzaje posiłków)
4. Zasady obsługi konsumenta (kelner – cechy, obowiązki, zachowanie, serwis kelnerski)
5. Czynniki warunkujące sposoby żywienia turystów (żywienie grup wycieczkowych w różnym wieku, zasady żywienia z uwzględnieniem różnych form turystyki)
6. Zasady żywienia (normy i zasady racjonalnego żywienia, charakterystyka składników pokarmowych, ogólne zasady układania jadłospisów)
7. Żywność przeznaczona dla turystów (grupy produktów spożywczych, różnorodność technik kulinarnych, rodzaje żywności)

## 12. Narzędzia/metody dydaktyczne

1. Prezentacje zadanych treści programowych
2. Case study
3. Analiza dokumentów
4. Dyskusja

## 13. Sposoby oceny (częstkowe, końcowe )

1. Obecność i aktywność na zajęciach
2. Realizacja zadanych prac
3. Kolokwium końcowe

## 14. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	liczba godzin
1. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela oraz konsultacje	34
2. Nakład pracy studenta	16
suma	50
liczba punktów ECTS	2

## 15. Literatura

Literatura podstawowa:

1. Dominik P. (2008), Gastronomia we współczesnym hotelu. AlmaMer Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa
2. Dominik P. (2011), Zasady i organizacja żywienia w turystyce. AlmaMer Szkoła Wyższa, Warszawa
3. Oparka S., Nowicka T. (2008), Technik hotelarstwa. Organizacja pracy w hotelarstwie. Skrypt do nauki zawodu. Wydawnictwo MARIA, Warszawa – Kudowa Zdrój

Literatura uzupełniająca:

1. Czasopisma i strony internetowe: Restauracja, Hotelarz

## 16. Formy oceny – szczegóły

Przedmiot kończy się zaliczeniem z oceną. Warunkiem zaliczenia jest przygotowanie i przedstawienie wybranego tematu zajęć oraz uzyskanie pozytywnej oceny z kolokwium w formie testu. Kolokwium składa się z 15 pytań w tym: 5 pytań do uzupełnienia (max 2 pkt za pytanie) i 10 pytań jednokrotnego wyboru (1 pkt za pytanie). W sumie max 20 pkt za całe kolokwium. Ocena pozytywna przy uzyskaniu min. 60% czyli 12 punktów. Punktacja szczegółowa:

- 20 – 19 pkt. = bdb (5,0)
- 18,5 – 17,5 pkt. = db+ (4,5)
- 17 – 15,5pkt. = db (4,0)
- 15 – 13,5 pkt. = dst+ (3,5)

<p>- 13 – 12 pkt. = dst (3,0)</p> <p>- 0 – 11,5 pkt = ndst (2,0)</p> <p>Ocenę końcową stanowi średnia arytmetyczna wszystkich uzyskanych ocen, obserwacja zaangażowania i pracy studenta na zajęciach.</p>
<b>17. Inne przydatne informacje o przedmiocie</b>
1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji
2. Zajęcia odbywać się będą w Akademii Białskiej im. Jana Pawła II
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem