

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2022/2023

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**

Ewa Stępień – 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 Zdobycie 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	Zna i rozumie w zaawansowanym stopniu różnorodne zjawiska nauk społecznych, humanistycznych, ścisłych, przyrodniczych i nauk o kulturze fizycznej oraz zastosowanie praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z kierunkiem	K_W01
EU02	Zna i rozumie kategorie pojęciowe i terminologię w zakresie nauk społecznych, humanistycznych, ścisłych i przyrodniczych oraz nauk o kulturze fizycznej oraz zastosowanie praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z kierunkiem	K_W02

UMIEJĘTNOŚCI

EU03	Potrafi identyfikować indywidualne potrzeby człowieka w zakresie turystyki i rekreacji w wielu jej aspektach: zdrowotnych, przyrodniczych, ekonomicznych, kulturowych oraz zjawiska społeczne z nim związane	K_U01
EU04	Potrafi wykorzystać wiedzę specjalistyczną do współpracy z innymi obszarami funkcjonalnymi w typowych sytuacjach profesjonalnych	K_U02

EU05	Potrafi podejmować obserwację zjawisk i procesów społecznych (kulturowych, politycznych, prawnych, ekonomicznych oraz związanych z kulturą fizyczną) oraz dokonywać ich opisu, analizy i interpretacji stosując podstawowe ujęcia i pojęcia teoretyczne	K_U03
EU06	Potrafi posługiwać się technikami informacyjnymi w celu pozyskiwania, przechowywania, analizy i interpretacji danych	K_U05
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
EU07	Jest gotów do organizowania i kierowania pracą zespołów i organizacji w środowisku pracy i poza nim	K_K01
EU08	Jest gotów do komunikowania się z otoczeniem w miejscu pracy i poza nim oraz przekazywania wiedzy przy użyciu różnych środków przekazu informacji (w języku ojczystym i angielskim)	K_K02
11. Treści programowe		
Forma zajęć – ćwiczenia		
<ol style="list-style-type: none"> 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		35
2. Nakład pracy studenta		15
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. Buczkowska – Gołąbek K.: (2020) Kulinaria w turystyce oraz turystyka kulinarna – wprowadzenie do kolekcji tematycznej.(w)Turystyka Kulturowa nr.6 (117)
4. 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
<p>Przedmiot kończy się zaliczeniem z oceną. Warunkiem zaliczenia jest przygotowanie i przedstawienie wybranego tematu zajęć oraz uzyskanie pozytywnej oceny z kolokwium w formie testu.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) - 13 – 12 pkt. = dst (3,0) - 0 – 11,5 pkt = ndst (2,0) <p>Ocenę końcową stanowi średnia arytmetyczna wszystkich uzyskanych ocen, obserwacja zaangażowania i pracy studenta na zajęciach.</p>
17. Inne przydatne informacje o przedmiocie
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