

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2019/2020							
INFORMACJE OGÓLNE							
1. Nazwa przedmiotu kształcenia Baza gastronomiczna w turystyce							
2. Nazwa jednostki Wydział Nauk o Zdrowiu, Zakład Turystyki i Rekreacji							
3. Grupa treści kształcenia -							
4. Typ przedmiotu Do wyboru							
5. Poziom studiów studia pierwszego stopnia							
6. Liczba punktów ECTS 2							
7. Poziom przedmiotu Średnio zaawansowany							
8. Rok studiów, semestr III rok, semestr V – zimowy							
9. Liczba godzin w semestrze Wyk. Ćw. L* Prj. Pbn. Zp. Pr.							
30							
10. Język wykładowy: polski							
11. Wykładowca (wykładowcy) Jarosław Żbikowski – dr							
INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE							
12. Wymagania wstępne 1) Znajomość podstawowych kategorii pojęciowych z zakresu usług w turystyce							
13. 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							
14. 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							
EU03 Student potrafi w stopniu podstawowym posługiwać się terminologią oraz umiejętnością oceny usług żywieniowych w turystyce						K_U01, K_U02	
EU04 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							
EU05 Student jest przygotowany do podejmowania wyzwań zawodowych i osobistych oraz komunikowania się z otoczeniem w pracy i poza nią						K_K01, K_K02	
15. 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-żywniowy 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)	
16. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Prezentacje zadanych treści programowych 2. Case study 3. Analiza dokumentów 4. Dyskusja	
17. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)	
F1. Obecność i aktywność na zajęciach	
F2. Realizacja zadanych prac	
P1. Kolokwium końcowe	
18. Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	35
Nakład pracy studenta	
Przygotowanie do zajęć	5
Przygotowanie do kolokwium	10
SUMA	50
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	2
DLA PRZEDMIOTU	
19. Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1. Dominik P. (2008), Gastronomia we współczesnym hotelu. AlmaMer Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2. Buczkowska – Gołąbek K.: (2020) Kulinaria w turystyce oraz turystyka kulinarna – wprowadzenie do kolekcji tematycznej (w)Turystyka Kulturowa nr. 6 (117) 3. Dominik P. (2011), Zasady i organizacja żywienia w turystyce. AlmaMer Szkoła Wyższa, Warszawa 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	
20. 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)	

- 13 – 12 pkt. = dst (3,0)

- 0 – 11,5 pkt = ndst (2,0)

Ocenę końcową stanowi średnia arytmetyczna wszystkich uzyskanych ocen, obserwacja zaangażowania i pracy studenta na zajęciach.

21. 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 PSW w Białej Podlaskiej

3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć

4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem

* L – laboratorium (w przypadku zajęć z języka obcego oznacza lektorat)

** – Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia **oraz konsultacje**