

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2020/2021						
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 (obowiązkowy, do wyboru) Do wyboru						
5. Poziom studiów studia pierwszego stopnia						
6. Liczba punktów ECTS 2						
7. Poziom przedmiotu (podstawowy, średnio-zaawansowany, zaawansowany) 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) (imię i nazwisko, stopień naukowy wykładowcy/wykładowców prowadzących zajęcia) 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 je 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/laboratoria/zajęcia praktyczne itp.		
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)		
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. 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 4. do nauki zawodu. Wydawnictwo MARIA, Warszawa – Kudowa Zdrój		
Literatura uzupełniająca:		
1. Czasopisma i strony internetowe: Restauracja, Hotelarz 2. Dominik P. (2008), Gastronomia we współczesnym hotelu. AlmaMer Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 3. Dominik P. (2011), Zasady i organizacja żywienia w turystyce. AlmaMer Szkoła Wyższa, Warszawa		
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 ABNS 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**