

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

Informacje ogólne

1 Nazwa modułu kształcenia

Baza gastronomiczna w turystyce

2 Nazwa jednostki prowadzącej moduł

Wydział Nauk o Zdrowiu i Nauk Społecznych
Katedra Kultury Fizycznej i Fizjoterapii
Zakład Turystyki i Rekreacji

3 Kod modułu

(wypełnia koordynator ECTS)

4 Grupa treści kształcenia

treści kształcenia specjalnościowego

5 Typ modułu

fakultatywny

6 Poziom studiów

studia I stopnia

7

Liczba

punktów

ECTS

8 Poziom przedmiotu

podstawowy

9 Rok studiów, semestr

III rok, semestr 6

10 Liczba godzin w semestrze

11 Liczba godzin w tygodniu

Wyk.	Ćw.	Lab.	Sem.	Proj.	Wyk.	Ćw.	Lab.	Sem.	Proj.

studia stacjonarne

30

2

12 Język wykładowy: polski

13 Wykładowca (wykładowcy)

Małgorzata Parafiniuk – mgr; e-mail: m.parafiniuk@dydaktyka.pswbp.pl

Informacje szczegółowe

14 Wymagania wstępne

1. Znajomość podstawowych kategorii pojęciowych z zakresu usług turystycznych

15 Cele przedmiotu

C1 Zapoznanie z istotą i rolą gastronomii w turystyce.

C2 Zapoznanie z organizacją, strukturą i zakresem działalności obiektów gastronomicznych.

C3 Wykształcenie u studentów zdolności praktycznego zastosowania wiedzy o żywieniu w działalności turystycznej.

16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

		odniesienie do celów przedmiotu
S1A_W02	Posiada wiedzę o relacjach między strukturami i instytucjami społecznymi (i ich elementami) w skali krajowej, międzynarodowej i międzykulturowej	C1, C2
S1A_U01	Dostrzega, dokonuje obserwacji i interpretacji zjawisk społecznych rozmaitej natury (kulturowych, politycznych, prawnych i ekonomicznych)	C1, C2, C3
S1A_U06	Wykorzystuje zdobytą wiedzę w praktycznym (zawodowym) działaniu w ściśle określonym zakresie	C2, C3
S1A_K05	Potrafi uzupełniać i doskonalić nabytą wiedzę i umiejętności	C1, C2, C3
S1A_K06	Ma świadomość znaczenia zachowywania się w sposób profesjonalny i etyczny	C1, C2, C3

17 Treści programowe

	forma zajęć - ćwiczenia	liczba godzin S	odniesienie do efektów kształcenia
1	Turystyczna baza żywieniowa (segmentacja i kategoryzacja bazy żywieniowej, zasoby bazy gastronomicznej w Polsce, placówki gastronomiczne w obiektach noclegowych)	4	S1A_W02
2	Pion (zespół) gastronomiczno-żywieniowy w hotelarstwie (pracownicy i zakres ich obowiązków, przykłady struktur organizacyjnych)	2	S1A_W02, S1A_U01
3	Rodzaje usług gastronomicznych w hotelach (wymagania dotyczące usług gastronomicznych w obiektach hotelarskich, room-service, catering, formy świadczeń żywieniowych, rodzaje posiłków)	4	S1A_W02, S1A_U01, S1A_K06
4	Zasady obsługi konsumenta (kelner – cechy, obowiązki, zachowanie, serwis kelnerski)	2	S1A_U01, S1A_K05, S1A_K06
5	Czynniki warunkujące sposoby żywienia turystów (żywienie grup wycieczkowych w różnym wieku, zasady żywienia z uwzględnieniem różnych form turystyki)	2	S1A_U01, S1A_U06, S1A_K05, S1A_K06
6	Zasady żywienia (normy i zasady racjonalnego żywienia, charakterystyka składników pokarmowych, ogólne zasady układania jadłospisów)	4	S1A_U01, S1A_U06, S1A_K05
7	Żywność przeznaczona dla turystów (grupy produktów spożywczych, różnorodność technik kulinarnych, rodzaje żywności)	2	S1A_U01, S1A_U06
8	System zapewnienia bezpiecznej produkcji żywności (Dobra Praktyka Higieniczna, Dobra Praktyka Produkcyjna, Dobra Praktyka Cateringowa, System HACCP, Kodeks żywnościowy)	4	S1A_W02, S1A_U01, S1A_U06, S1A_K05
9	Zwyczaje żywieniowe w Polsce	2	S1A_U01, S1A_U06, S1A_K05, S1A_K06
10	Kuchnie różnych narodów	2	S1A_U01, S1A_U06, S1A_K05, S1A_K06
11	Zasady żywienia w różnych religiach.	2	S1A_U01, S1A_U06, S1A_K05, S1A_K06
	suma godzin	30	
18	Narzędzia/metody/formy dydaktyczne		
1.	Prezentacje multimedialne		
2.	Case study		
3.	Karty ćwiczeń		
19	Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Ocena prezentacji wybranego tematu zajęć		
F2.	Obecność i aktywny udział w zajęciach		
P1.	Zaliczenie pisemne		

20 Obciążenie pracą studenta

forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
	S
Godziny kontaktowe z nauczycielem:	45
• Ćwiczenia	30
• Konsultacje	15
Czas pracy własnej studenta:	30
• Przygotowanie do zaliczenia pisemnego	10
• Przygotowanie prezentacji	5
• Wyszukiwanie aktualnych informacji w internecie/prasie	15
SUMA	75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3 (1ECTS=25h)

21 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 do nauki zawodu. Wydawnictwo MARIA, Warszawa – Kudowa Zdrój

Literatura uzupełniająca:

1. Czasopisma i strony internetowe: *Restauracja, Hotelarz*

22 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.

23 Inne przydatne informacje o przedmiocie

1. Zajęcia odbywają się w PSW im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej
2. Zajęcia odbywają się zgodnie z aktualnym planem zajęć
3. Konsultacje odbywają się zgodnie z obowiązującym terminarzem

Tabela podsumowująca.

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu („kierunkowych”)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
S1A_W02	K_W04	C1, C2	1, 2, 3, 8	1, 2, 3	F1, F2, P1
S1A_U01	K_U03	C1, C2, C3	2 – 11	1, 2, 3	F1, F2, P1
S1A_U06	K_U01, K_U02	C2, C3	5 – 11	1, 2, 3	F1, F2, P1
S1A_K05	K_K07, K_K08	C1, C2, C3	4, 5, 6, 8, 9, 10, 11	1, 2, 3	F1, F2, P1
S1A_K06	K_K09	C1, C2, C3	3, 4, 5, 9, 10, 11	1, 2, 3	F1, F2, P1