



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

KIERUNEK	Turystyka i rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Hotelarstwo i gastronomia, Zarządzanie i marketing w hotelarstwie i gastronomii, turystyce i rekreacji, Obsługa ruchu turystycznego
TRYB STUDIÓW	Stacjonarne
SEMESTR	I, II, III, IV, V, VI/ I stopnia

Nazwa przedmiotu	Ćwiczenia gastronomiczne	HG_MKPR_17 HG_MKPR_NST_17
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć		
• ćwiczenia	Studia stacjonarne 15 godz.	
Cele kształcenia:	<p>- Celem ćwiczeń gastronomicznych jest umożliwienie słuchaczowi konfrontacji, poszerzenia, pogłębienia i utrwalenia wiadomości teoretycznych uzyskanych na wykładach (technologia produkcji potraw, towaroznawstwo, metodyka usług hotelarskich i gastronomicznych).</p> <p>- Zapoznanie ze wszystkimi działami zakładu gastronomicznego a w części kuchennej w kolejności zgodnej z przebiegiem cyklu produkcyjnego.</p> <p>- Przygotowanie studentów do kierowania pracą innych, wykształcenie umiejętności pracy i współpracy w zespole, wyrobienie poczucia odpowiedzialności za jakość wykonywanej pracy, sposób i organizację realizacji zadań.</p> <p>- Studenci powinni również dokładnie poznać zarządzenia i przepisy BHP HCCP i P-POŻ.</p>	

Efekty kształcenia do przedmiotu			
Numer	Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:	Odniesienie efektów kształcenia dla programu	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru
W zakresie wiedzy			
W01	Ma ogólną wiedzę związaną ze studiowaniem kierunku studiów	K_W01	P6S_WG

W02	Zna i rozumie podstawową terminologię związaną z kierunkiem studiów i wybraną specjalizacją	K_W02	P6S_WG
W03	Zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form przedsiębiorczości z zakresu hotelarstwa i gastronomii	K_W04	P6S_WK
W04	Zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia oraz zasady bezpieczeństwa i higieny pracy	K_W10	P6S_WK
W zakresie umiejętności			
U01	Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu studiowanego kierunku w praktyce	K_U05	P6S_UW
U02	Potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą jednostek i obiektów funkcjonujących w obszarze turystyki rekreacji	K_U08	P6S_UW
U03	Potrafi wykonać zadania związane z obsługą konsumenta, gościa i turysty na wybranych stanowiskach pracy	K_U17	P6S_UW
W zakresie kompetencji			
K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K01	P6S_KK
K02	Okazuje szacunek wobec konsumenta, klienta i gościa oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom, potrafi we właściwy sposób organizować pracę własną współpracować z zespołem	K_K03 K_K04	P6S_KR P6S_KO
K03	Potrafi umiejętnie rozwiązywać podstawowe problemy pojawiające się w branży hotelarskiej, gastronomicznej na różnych stanowiskach	K_K04	P6S_KO

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia					
Efekt kształcenia	Forma oceny				
	Ćwiczenia	Wykład z dyskusją	Prezentacja multimedialna	Praca pisemna	Zaliczenie przedmiotu / Egzamin
W01	x				x
W02	x				x
W03	x				x
W04	x				x
U01	x				x
U02	x				x
U03	x				x
K01	x				x
K02	x				x
K03	x				x

Numer treści	Treści kształcenia / programowe/Ćwiczenia	Odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
1.	Szkolenie w zakresie BHP	K_W02 K_U08 K_W10
2.	Funkcjonalny rozkład pomieszczeń w zakładzie i właściwe ich użytkowanie	K_U08 K_W04

3.	Formy działalności zakładu	K_W01 K_W04 K_K01
4.	Poznanie zakresu pracy kierownika Sali	K_W01 K_U17 K_K01 K_K03 K_K04 K_K06
5.	Poznanie zakresu pracy kelnerów <ul style="list-style-type: none"> • przyjęcia zasiadane, bufetowe, cocktailowe • przyjęcia według protokołu dyplomatycznego • sztuce specjalne - trudne potrawy • przygotowywanie potraw przy konsumencie • flambirowanie potraw • filetowanie ryb 	K_W01 K_U17 K_K01 K_K03 K_K04 K_K06
6.	Organizacja pracy w barach restauracyjnych. <ul style="list-style-type: none"> • szkolenie baristyczne • wybrane zagadnienia z kursu sommeliera • wybrane zagadnienia z kursu barmańskiego 	K_W01 K_W03 K_U08 K_U05
7.	Organizacja przyjęć okolicznościowych	K_W01 K_W03 K_U08 K_U05
8.	Uczestniczenie w planowaniu i prowadzeniu prostych badań dotyczących potrzeb gości oraz czynników wpływających na decyzje gości	K_K03 K_K04 K_K06 K_K01
9.	Uczestniczenie w sporządzaniu ofert handlowych	K_W02 K_W03 K_U05 K_U08
10.	Uczestniczenie w pracach działu kalkulacji i rozliczeń	K_U08
11.	Uczestniczenie w pracy w przygotowalni I i II, kuchni właściwej, garmazerni, deserowni, oraz w zmywalni naczyń stołowych	K_W10 K_U05 K_U17 K_K01 K_K03 K_K04 K_K06

Formy prowadzenia zajęć		Formy zajęć		
Efekt kształcenia	Formy zajęć			
	Ćwiczenia	Wykład z dyskusją	Wykład	Inna
W01÷ W04	x			

U01 ÷ U03	x			
K01 ÷ K03	x			

Kryteria oceny w odniesieniu do poszczególnych efektów kształcenia		Zaliczenie przedmiotu dobywa się poprzez ustne i praktyczne sprawdzenie zdobytych umiejętności przez studenta oraz brana pod uwagę jest obecność i zaangażowanie w odbywaniu ćwiczeń gastronomicznych. Każde pytanie i umiejętności praktyczne oceniane są punktowo. Zaliczenie a ocenę pozytywną (dst) wymaga 60% punktów, ocena dst plus 65%, 75% ocena dobra, ocena dobra plus 80%, ocena bardzo dobra 90%.		
Efekt kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W01÷W04	Student nie ma ogólnej wiedzy związanej z tematyką zajęć Nie posiada aktualnej wiedzy na temat terminologii związanej z przedmiotem.	Student zna definicje i rozumie podstawowe pojęcia, ma ogólną wiedzę związaną z gastronomią.	Student ma ogólną wiedzę związaną z gastronomią a szczególnie posiada umiejętność z zakresu obsługi konsumenta Posiada aktualną wiedzę na temat pracy w kuchni i zasad bezpieczeństwa. Potrafi zdobyłą wiedzę wykorzystać w praktyce.	Student zna definicje i rozumie podstawowe pojęcia, ma ogólną wiedzę związaną z zakresem gastronomii oraz dziedzin komplementarnych związanych z obszarem przedmiotu. Zna i rozumie potrzebę prawidłowej obsługi konsumenta. Posiada wiedzę na temat prawidłowej obsługi konsumenta współpracy z zespołem, zna w jaki sposób wyposażony jest zakład gastronomiczny, zna zasady BHP. Umie znaleźć obszary gdzie wykorzystywane są pojęcia jako trend nowych pokoleń. Potrafi zdobyłą wiedzę wykorzystać w praktyce.
U01÷U03	Student nie potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata, zmian jakie są wymagane na różnych	Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych z gastronomią. Potrafi wykorzystać podstawową z zakresu gastronomii w praktyce.	Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych z gastronomią. Posiada umiejętności wykorzystania	Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata. Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie

	<p>plaszczynach życia. Nie posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu gastronomii.</p>		<p>zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresy gastronomii.</p> <p>Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę do poprawy jakości życia.</p>	<p>studiów wiedzy związanej z gastronomią i wykorzystywać ją na rynku pracy.</p> <p>Ma umiejętność wyrażania opinii na różne tematy związane z gastronomią oraz dziedzin komplementarnych związanych z obszarem przedmiotu. Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę związaną z gastronomią w praktyce.</p>
K01+K05	<p>Student nie rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Nie ma świadomości poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, nie wie kiedy zwrócić się do ekspertów/instytucji w zakresie obszaru tematu. Nie okazuje szacunku wobec konsumenta, klienta i gościa oraz nie wykorzystuje umiejętności sprostania ich oczekiwaniom w zakresie obsługi. Nie charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta.</p>	<p>Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do /instytucji w zakresie gastronomii.</p>	<p>Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, Okazuje szacunek wobec konsumenta, klienta i gościa oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom w zakresie właściwej obsługi konsumenta.</p>	<p>Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń.</p> <p>Okazuje szacunek wobec konsumenta, klienta i gościa oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom w zakresie właściwej obsługi.</p> <p>Potrafi myśleć i działać w sposób efektywny i przedsiębiorczy w zakresie współpracy z zespołem.</p> <p>Charakteryzuje się aktywną postawą świadomego przedsiębiorcy.</p>

Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów stacjonarnych	0 punktów ECTS	
	Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta: - udział w ćwiczeniach 30 godz.,	
Łączny nakład pracy studenta		30 godz.
Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów niestacjonarnych	_____	

Łączny nakład pracy studenta		_____
		30 godz.

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lempka A, Produkty spożywcze. PWE Warszawa 1985. 2. Świdorski F (red,) Towaroznawstwo żywności przetworzonej, SGGW, Warszawa 1999. 3. Zaremba R., Półtorak A. Maszynoznawstwo gastronomiczne SGGW Warszawa 2007. 4. Zespół Autorów pod redakcją Turlejskiej H. HACCP i bezpieczeństwo żywności. 5. Rum L. Ilustrowany leksykon kawy. Kurpisz, Poznań 2004. 6. Teubner C. Kuchnia. Produkty spożywcze z czterech stron świata. Carta Blanka, Warszawa 2012. 7. Wądołowska L. Żywieniowe podłoże zaburzeń zdrowia w Polsce, UWM, Olsztyn 2010. 8. Szewczyński J., Krodzka Z., Higiena Żywności, PZWL, Warszawa 1
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Magoń W., Owoce i warzywa z importu, CRS, Warszawa 1972. 2. Żeromski Z., Sery WNT, Warszawa 1979. 3. Drewniak E., Drewniak T. Mikrobiologia żywności. WSiP, Warszawa 2001. 4. Świdorski F. (red), Żywność wygodna i funkcjonalna, WN-T, Warszawa 1999.