



**WSHiG**

**Karta przedmiotu/sylabus**

|                     |                              |
|---------------------|------------------------------|
| <b>KIERUNEK</b>     | <b>Turystyka i Rekreacja</b> |
| <b>SPECJALNOŚĆ</b>  | Hotelarstwo i gastronomia    |
| <b>TRYB STUDIÓW</b> | Stacjonarny / niestacjonarny |
| <b>SEMESTR</b>      | I,II,III,VI/I stopnia        |

|  |  |                              |
|--|--|------------------------------|
| <b>Nazwa przedmiotu</b>  | <b>Metodyka usług hotelarsko-gastronomicznych</b>        | HG_MKPR_S_7<br>HG_MKPR_NST_5 |
| <b>Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć</b>                    |  |                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>wykłady</b></li> </ul>   | Studia stacjonarne – 30h<br>Studia niestacjonarne – 16h, |                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ćwiczenia</b></li> </ul> | Studia stacjonarne<br>Studia niestacjonarne – 4h         |                              |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Cele kształcenia:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Przekazanie podstawowej wiedzy związanej z funkcjonowaniem zakładu gastronomicznego;</li> <li>– Zapoznanie słuchaczy z wiadomościami z zakresu usług świadczonych przez gastronomię na rzecz konsumenta i gościa hotelowego;</li> <li>– Stworzenie podstaw do umiejętności pracy w zakładzie gastronomicznym lub kompleksie gastronomiczno- hotelowym;</li> </ul> |
|--------------------------|--|

| <b>Efekty kształcenia dla przedmiotu</b> |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <b>Numer</b>                             | <b>Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:</b>               | <b>Odniesienie do efektów kształcenia dla programu</b> | <b>Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru</b> |
| <b>W zakresie wiedzy</b>                 |   |  |   |
| W01                                      | Ma ogólną wiedzę związaną ze studiowanym kierunkiem studiów                                 | K_W01  | P6S_WG  |
| W02                                      | Zna i rozumie podstawową terminologię związaną z kierunkiem studiów i wybraną specjalnością | K_W02  | P6S_WG  |

|                                |  |        |          |
|--------------------------------|--|--------|----------|
| W03                            | Zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia oraz zasady bezpieczeństwa i higieny pracy  | K_W10  | P6S_WK   |
| W04                            | Zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu szeroko rozumianej turystyki w tym hotelarstwa i gastronomii | K_W04  | P6S_WK   |
| W05                            | Zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania działalności zawodowej w obiektach turystyczno-hotelarskich i gastronomicznych       | K_W06  | P6S_WG/K |
| W06                            | Zna mechanizmy ekonomiczne tworzenia i funkcjonowania obiektów turystyczno – hotelarsko - gastronomicznych   | K_W07  | P6S_WK   |
| <b>W zakresie umiejętności</b> |  |        |          |
| U01                            | Potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem stosowanym w zakresie dziedzin nauk właściwych dla specjalności;                                       | K_U02  | P6S_UW   |
| U02                            | Potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów w turystyce i rekreacji                                       | K1_U03 | P6S_UK   |
| U03                            | Potrafi identyfikować problemy klienta, konsumenta oraz grupy społecznej pod kątem potrzeb w zakresie turystyki i rekreacji                        | K1_U04 | P6S_UO   |
| <b>W zakresie kompetencji</b>  |  |        |          |
| K01                            | Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie  | K1_K01 | P6S_KK   |
| K02                            | Okazuje szacunek wobec konsumenta, klienta i gościa oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom                                      | K1_K03 | P6S_KR   |
| K03                            | Potrafi odpowiednio wartościować zadania   | K1_K05 | P6S_KK   |

| <b>Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia</b> |                          |                                  |                      |  |
|---|--------------------------|----------------------------------|----------------------|--|
| <b>Efekt kształcenia</b>  | <b>Forma oceny</b>       |                                  |                      |  |
|   | <b>Wykład z dyskusją</b> | <b>Prezentacja multimedialna</b> | <b>Praca pisemna</b> | <b>Zaliczenie przedmiotu / Egzamin</b> |
| W01-W06   | x                        | x                                |                      | x                                      |
| U01-U03   | x                        | x                                | x                    | x                                      |
| K01-K03   | x                        |                                  |                      |  |

| Numer treści             | Treści kształcenia / programowe  | Odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu  |
|--------------------------|--|--|
| <b>Wykłady/Ćwiczenia</b> |  |  |
| 1.                       | Zasady funkcjonowania zakładu gastronomicznego<br>Układ funkcjonalny<br>Podział pomieszczeń gastronomicznych       | K_W01;<br>K_W02<br>K_U04<br>K_K01<br>K_K03<br>K_K05  |
| 2.                       | Podział zakładów gastronomicznych<br>Zakłady typu otwartego<br>Zakłady typu zamkniętego                            | K_W01;<br>K_W02<br>K_W06<br>K_U02<br>K_U03<br>K_K03<br>K_K05                                     |
| 3.                       | Główne formy restauracji komercyjnych<br>Zakłady typu otwartego<br>Zakłady typu zamkniętego                        | K_W01;<br>K_W02<br>K_W06<br>K_U02<br>K_K01<br>K_K03<br>K_K05                                     |
| 4.                       | Wyposażenie zakładu gastronomicznego<br>Urządzenia chłodnicze;<br>Urządzenia grzewcze;<br>Urządzenia transportowe; | K_W01;<br>K_W02<br>K_W10<br>K_W04<br>K_U04<br>K_K01  |
| 5.                       | Sztućce<br>Grupy sztućców;<br>Ustawianie i konserwacja;<br>Odpowiedni dobór do potraw;                             | K_W01;<br>K_W02<br>K_W06<br>K_U02<br>K_K01<br>K_K03<br>K_K05                                     |
| 6.                       | Bielizna stołowa<br>Podział białizny stołowej;<br>Nakrywanie stołów;<br>Serwetki;                                  | K_W01;<br>K_W02<br>K_U04<br>K_K01<br>K_K03<br>K_K05  |
| 7.                       | Carving<br>Charakterystyka metody;<br>Profesjonalny sprzęt do carvingu;  | K_W01;<br>K_W02<br>K_W10<br>K_W04<br>K_W06<br>K_U02<br>K_U03<br>K_U04<br>K_K01<br>K_K03<br>K_K05 |
| 8.                       | Karta menu<br>Metody tworzenia karty;<br>Układ kart menu w zależności od rodzaju zakładu gastronomicznego;         | K_W01;<br>K_W02<br>K_W10<br>K_W04<br>K_W06<br>K_U02<br>K_U03                                     |

|     |   |  |
|-----|---|--|
|     |   | K_U04<br>K_K01   |
| 9.  | Techniki obsługi konsumenta<br>Brygadowy, zespołowo kompleksowy   | K_W01;<br>K_W02<br>K_W06<br>K_U02<br>K_U03<br>K_U04<br>K_K01<br>K_K05                            |
| 10. | Systemy obsługi konsumenta<br>Typy serwisów kelnerskich   | K_W01;<br>K_W02<br>K_W10<br>K_U03<br>K_U04<br>K_K01<br>K_K03<br>K_K05                            |
| 11. | Typy samoobsługi<br>Samoobsługa czeska;<br>Samoobsługa polska;<br>Samoobsługa szwedzka;<br>Samoobsługa francuska; | K_W01;<br>K_W06<br>K_U02<br>K_U03<br>K_U04<br>K_K01  |
| 12. | Powtórzenie materiału<br>Ocena funkcjonowania zakładu gastronomicznego  | K_W01;<br>K_W02<br>K_W10<br>K_W04<br>K_W06<br>K_U02<br>K_K03<br>K_K05                            |
| 13. | Przekąski<br>Starter, przekąska, przystawka, zakąska<br>Zasady produkcji, serwowania                              | K_W01;<br>K_W02<br>K_W10<br>K_W04<br>K_W06<br>K_U02<br>K_U03<br>K_U04<br>K_K01<br>K_K03<br>K_K05 |
| 14. | Zupy<br>Produkcja, zasady serwowania<br>Dodatki;  | K_W01;<br>K_W02<br>K_U02<br>K_U03<br>K_U04<br>K_K01<br>K_K03                                     |
| 15. | Rodzaje śniadań<br>Podział i charakterystyka śniadań  | K_W01;<br>K_W02<br>K_W10<br>K_W04<br>K_W06<br>K_U02<br>K_U03<br>K_U04<br>K_K01<br>K_K03          |

|     |  |   |
|-----|--|---|
|     |  | K_K05   |
| 16. | Dania zasadnicze<br>Podział, produkcja<br>Zasady serwowania;                 | K_W01;<br>K_W02<br>K_W10<br>K_W04<br>K_U02<br>K_U03<br>K_U04<br>K_K01<br>K_K03<br>K_K05 |
| 17. | Sery jako deser<br>Podział wykorzystanie w gastronomi;<br>Zasady serwowania; | K_W01;<br>K_W02<br>K_W10<br>K_W04<br>K_U04<br>K_K01<br>K_K03<br>K_K05                   |
| 18. | Fondue<br>Chary styka metody;<br>Profesjonalny sprzęt do fondue;             | K_W01;<br>K_W02<br>K_W10<br>K_W04<br>K_U04<br>K_K01<br>K_K03<br>K_K05                   |
| 19. | Kuchnie europejskie<br>Charakterystyka wybranych kuchni ;                    | K_W01;<br>K_W04<br>K_W06<br>K_U02<br>K_U03<br>K_K03<br>K_K05                            |
| 20. | Kuchnie świata<br>Charakterystyka wybranych kuchni ;                         | K_W01;<br>K_W02<br>K_W06<br>K_U02<br>K_U03<br>K_K03<br>K_K05                            |
| 21. | Powtórzenie materiału<br>Ocena funkcjonowania zakładu gastronomicznego       | K_W04<br>K_W06<br>K_U02<br>K_U03<br>K_U04<br>K_K01<br>K_K03<br>K_K05                    |
| 22. | Kawy<br>Gatunki, produkcja<br>Zasady serwowania kaw i ich rodzaje            | K_W01;<br>K_W02<br>K_W10<br>K_W04<br>K_U04<br>K_K01<br>K_K03<br>K_K05                   |
| 23. | Herbaty<br>Gatunki, produkcja<br>Zasady serwowania herbat i ich rodzaje      | K_W01;<br>K_W02<br>K_U04<br>K_K01<br>K_K03<br>K_K05                                     |

|     |  |  |
|-----|--|--|
| 24. | Wina<br>Produkcja ;<br>Dobór win do potraw;<br>Zasady serwowania;<br>Praca somaliera;                | K_W01;<br>K_W02<br>K_W10<br>K_U04<br>K_K01<br>K_K03<br>K_K05                   |
| 25. | Miody pitne<br>Podział, produkcja  | K_W01;<br>K_W02<br>K_W06<br>K_U02<br>K_U03<br>K_U04<br>K_K01<br>K_K03<br>K_K05 |
| 26. | Napoje alkoholowe i bezalkoholowe<br>Podział, produkcja;<br>Zasady serwowania;                       | K_W01;<br>K_W02<br>K_U03<br>K_U04<br>K_K01<br>K_K03<br>K_K05                   |
| 27. | Typy przyjęć okolicznościowych<br>Typ angielski;<br>Typ amerykański;<br>Typ siedzący;                | K_W01;<br>K_W02<br>K_W10<br>K_U04<br>K_K01<br>K_K03<br>K_K05                   |
| 28. | Zasady przygotowania potraw w obecności konsumenta<br>Flambirowanie<br>Filetowanie<br>Tranzerowanie; | K_W01;<br>K_W02<br>K_W10<br>K_U03<br>K_U04<br>K_K01<br>K_K03<br>K_K05          |
| 29. | Wina<br>Charakterystyka wybranych kuchni ;   | K_W01;<br>K_W02<br>K_W10<br>K_U04<br>K_K01<br>K_K03<br>K_K05                   |
| 30. | Koktajlbar<br>Zasady funkcjonowania ;<br>Wyposażenie ;<br>Mini słowniczek barmana;                   | K_W01;<br>K_W02<br>K_W10<br>K_W04<br>K_W06<br>K_U02<br>K_U03<br>K_U04<br>K_K01 |

| Formy prowadzenia zajęć |             |                   |           |      |
|-------------------------|-------------|-------------------|-----------|------|
| Efekt kształcenia       | Formy zajęć |                   |           |      |
|                         | Wykład      | Wykład z dyskusją | Ćwiczenia | Inna |
| W01-W06                 | X           | X                 | x         |      |
| U01-U03                 | X           | X                 | x         |      |
| K01-K03                 | x           | X                 |           |      |

| Kryteria oceny w odniesieniu do poszczególnych efektów kształcenia |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| Efekt kształcenia  | Na ocenę 2   | Na ocenę 3   | Na ocenę 4   | Na ocenę 5   |
| W01-W06  | Nie ma ogólnej wiedzy związanej z szeroko rozumianej gastronomii   | Ma ogólna wiedzę związaną z szeroko rozumianą gastronomią  | Ma ogólna wiedzę związaną z szeroko rozumianą Gastronomią. Zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości                                     | Ma ogólna wiedzę związaną z szeroko rozumianą Gastronomią. Zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości oraz zna prawne i organizacyjne uwarunkowania wykonywania zawodu. Potrafi określać obszar działania                             |
| U01-U07  | Nie potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem stosowanym w gastronomii oraz nie potrafi identyfikować prawidłowo problemów konsumenta , klienta. | Potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem stosowanym w gastronomii oraz potrafi identyfikować prawidłowo problemów konsumenta , klienta. | Potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem stosowanym w gastronomii oraz potrafi identyfikować prawidłowo problemów konsumenta , klienta potrafi korzystać zdobyta wiedzę | Potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem stosowanym w gastronomii oraz potrafi identyfikować prawidłowo problemów konsumenta , klienta potrafi korzystać zdobyta wiedzę. Zna cały obszar działania i zadań związanych z obsługą klienta (konsumenta) i gastronomią. |
| K01- K03   | Nie rozumie istoty obsługi hotelarsko-gastronomicznej konsumenta   | Zaledwie rozumie istotę obsługi hotelarsko-gastronomicznej konsumenta  | Rozumie istotę obsługi hotelarsko-gastronomicznej konsumenta i potrafi wykorzystać w praktyce  | Rozumie bardzo dobrze istotę obsługi hotelarsko-gastronomicznej konsumenta i potrafi wykorzystać w praktyce  |

|  |  |          |
|--|--|----------|
| <b>Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów stacjonarnych</b>    | 3 punkty ECTS  |          |
|  | <b>Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta:</b><br>- udział w wykładach: .....30 godz.,<br>- wykonanie pracy pisemnej: .....10 godz.,<br>- przygotowanie prezentacji multimedialnej: ..... 10 godz.,<br>- udział w konsultacjach..... 3 godz.,<br>- przygotowanie do zaliczenia przedmiotu i obecność na zaliczeniu:<br>12 godz.  |          |
| Łączny nakład pracy studenta   |  | 65 godz. |
| <b>Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów niestacjonarnych</b> | 3 punkty ECTS  |          |
|  | <b>Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta:</b><br>- udział w wykładach: ..... 16 godz.,<br>- przygotowanie do udziału w ćwiczeniach..... 9 godz.,<br>- wykonanie pracy pisemnej: ..... 5 godz.,<br>- przygotowanie prezentacji multimedialnej: .....10 godz.,<br>- udział w ćwiczeniach i konsultacjach.....4 godz.,<br>- przygotowanie do zaliczenia przedmiotu i obecność na zaliczeniu:<br>21 godz. |          |
| Łączny nakład pracy studenta   |  | 65 godz. |

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Literatura podstawowa</b>    | Jargoń R., Obsługa konsumenta cz. 1 i 2. WSiP, Warszawa 2008  |
| <b>Literatura uzupełniająca</b> | 1. Arens-Azewado, Technologia gastronomiczna cz. 1, 2, 3. Wydawnictwo REA Warszawa 2007.<br>2. Ostrowska J., Obsługa konsumenta. WSiP.<br>3. Danuta Górecka, Halina Limanówka, Ewa Superczyńska Technologiagastronomiczna z obsługą konsumenta cz. 1 i 2, 2007<br>4. Małgorzata Konarzewska, Ewa Lada, Barbara Zielonka, Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, Rea, 2013<br>5. Anna Kmiołek, Technologia Gastronomiczna, WSiP, 2010 |