



Sylabus przedmiotu - część A Gastronomia w hotelarstwie

61S10-GWH
ECTS: 3.00
CYKL: 2025Z

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa i gastronomii w hotelarstwie. Charakterystyka zakładów hotelarskich i uwarunkowania ich rozwoju. Podział i charakterystyka usług hotelarskich. Organizacja i funkcjonowanie przedsiębiorstw hotelarskich. Systemy, łańcuchy i sieci hotelowe. Odpowiedzialność hotelarza, Karta Frankfurcka. Rodzaje działalności gastronomicznej w zakładach hotelarskich. Zasady planowania i organizacji przyjęć okolicznościowych. Zarządzanie jakością w hotelarstwie i gastronomii. Trendy w rozwoju usług hotelarskich i gastronomii hotelowej. Doświadczenia kulinarne w kontekście kreowania oferty turystycznej. Zaliczenie wykładów - test.

ĆWICZENIA

Zapoznanie z treścią sylabusu, przedstawienie harmonogramu ćwiczeń oraz zasad zaliczania zajęć. Oferta usług gastronomicznych w różnych kategoriach obiektów hotelarskich. Organizacja usług cateringowych. Oferta usług gastronomicznych dla różnych imprez turystycznych. Organizacja przyjęć okolicznościowych. Zaliczenie ćwiczeń.

CEL KSZTAŁCENIA

Celem uczenia jest zapoznanie studentów z uwarunkowaniami rozwoju hotelarstwa i rolą usług gastronomicznych w ofercie zakładów hotelarskich, w tym z charakterystyką rodzajową obiektów i usług hotelarskich, organizacją przedsiębiorstw hotelarskich, rodzajami i organizacją usług gastronomicznych.

OPIS EFEKTÓW UCZENIA SIĘ PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OPISU CHARAKTERYSTYK DRUGIEGO STOPNIA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA KWALIFIKACJI NA POZIOMACH 6-8 POLSKIEJ RAMY KWALIFIKACJI W ODNIESIENIU DO DYSCYPLIN NAUKOWYCH I EFEKTÓW KIERUNKOWYCH

**Symbole efektów
dyscyplinowych:**

R/TZA_P6S_UO+, R/TZA_P6S_UK++,
R/TZA_P6S_KO+, R/TZA_P6S_WK+,
R/TZA_P6S_UW+

**Symbole efektów
kierunkowych:**

KA6_UK2+, KA6_UO1+, K1A_UW9+, KA6_KO2+,
KA6_WK1+, KA6_UK3+

EFEKTY UCZENIA SIĘ:

Wiedza:

W1 - Absolwent zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa i gastronomii, rozumie zasady funkcjonowania działalności hotelarskiej i gastronomicznej oraz jej uwarunkowania.

Umiejętności:

U1 - Absolwent potrafi opracować ofertę usług gastronomicznych w różnych kategoriach obiektów hotelarskich oraz dostosować ją do

Akty prawne określające efekty uczenia się:

52/2021

Dyscypliny: technologia żywności i żywienia

Status przedmiotu:

Fakultatywny

Grupa przedmiotów: B - przedmioty kierunkowe

Kod: ISCED

Kierunek studiów: Gastronomia - sztuka kulinarna

Zakres kształcenia:

Gastronomia - sztuka kulinarna

Profil kształcenia:

Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów: Pierwszego stopnia

Rok/semestr: 2/3

Rodzaj zajęć: Wykład, Ćwiczenia

Liczba godzin w semestrze:

Wykład: 15.00, Ćwiczenia: 30.00

Język wykładowy: polski

Przedmioty

wprowadzające: brak

Wymagania wstępne: brak

Nazwa jednostki org.

realizującej przedmiot:

Instytut Ekonomii i Finansów

Osoba odpowiedzialna za realizację

przedmiotu: dr hab. inż.

Iwona Batyk, prof. UWM

e-mail:

iwona.batyk@uwm.edu.pl

Uwagi dodatkowe:

potrzeb klientów, a także potrafi zaplanować przyjęcie okolicznościowe.

Kompetencje społeczne:

K1 – Absolwent jest gotów do oceny istniejącej na rynku oferty usług gastronomicznych oraz do wykazania się kreatywnością w doborze usług gastronomicznych i profesjonalnego wykonywania zawodu z poszanowaniem etyki zawodowej.

FORMY I METODY DYDAKTYCZNE:

Wykład(W1;):prezentacja multimedialna

Ćwiczenia(W1;U1;K1;):Projekty, prezentacje

FORMA I WARUNKI WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:

Wykład (Test kompetencyjny) - Quiz na platformie Moodle, zawierający 40 pytań, oceniany w skali 0-1 pkt. - W1

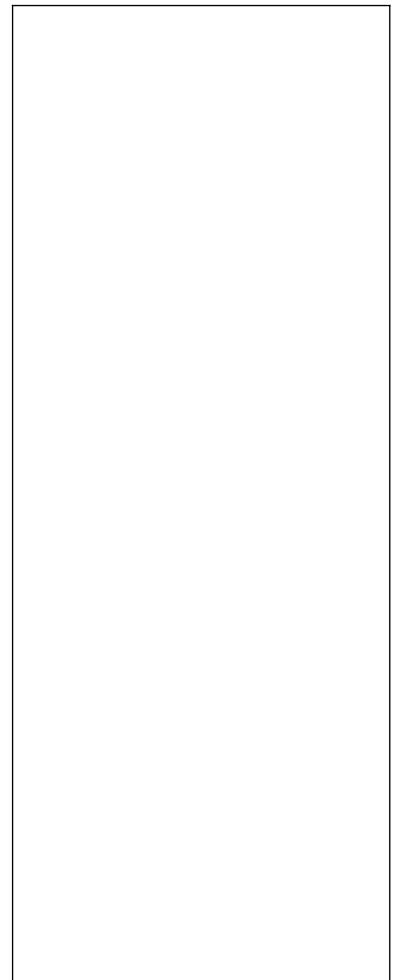
Ćwiczenia (Projekt) - Projekt organizacji usług cateringowych., oceniany w skali 0-20 pkt. Projekt organizacji przyjęć okolicznościowych, oceniany w skali 0-20 pkt. - W1, U1, K1

Ćwiczenia (Prezentacja) - Oferta usług gastronomicznych w różnych kategoriach obiektów hotelarskich, oceniana w skali 0-10 pkt. Oferta usług gastronomicznych dla różnych imprez turystycznych, oceniana w skali 0-10 pkt - W1, U1, K1

LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Knowles T., *Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią*, Wyd. PWN, R. 2001

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:



Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

61S10-GWH
ECTS: 3.00
CYKL: 2025Z

Gastronomia w hotelarstwie

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się:

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- udział w: Wykład	15.0 h
- udział w: Ćwiczenia	30.0 h
- konsultacje	2.0 h
	OGÓŁEM: 47.0 h

2. Samodzielna praca studenta:

przygotowanie prezentacji i projektów	23.00 h
przygotowanie się do zaliczenia przedmiotu	5.00 h

OGÓŁEM: 28.0 h

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM: 75.0 h**

1 punkt ECTS = 25-30 h pracy przeciętnego studenta,
liczba punktów ECTS = 75.0 h : 25.0 h/ECTS = 3.00 ECTS

Średnio: **3.0 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego	1.88 punktów ECTS
- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta	1.12 punktów ECTS