*Załącznik nr 1.5 do Zarządzenia Rektora UR nr 12/2019*

**SYLABUS**

**dotyczy cyklu kształcenia 2020/20201 - 2022/2023**

*(skrajne daty*)

Rok akademicki 2022/2023

1. Podstawowe informacje o przedmiocie

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa przedmiotu | Organizacja usług gastronomicznych |
| Kod przedmiotu\* |  |
| nazwa jednostki prowadzącej kierunek | Kolegium Nauk Medycznych |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot | Instytut Nauk o Kulturze Fizycznej |
| Kierunek studiów | Turystyka i Rekreacja |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Profil | ogólnoakademicki |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | 3rok , semestr VI |
| Rodzaj przedmiotu | Modułowy / Hotelarstwo i gastronomia |
| Język wykładowy | Język polski |
| Koordynator | Mgr inż. Bożena Kołodziej |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | Mgr inż. Bożena Kołodziej |

\* *-opcjonalni*e, *zgodnie z ustaleniami w Jednostce*

1.1.Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Semestr  (nr) | Wykł. | Ćw. | Konw. | Lab. | Sem. | ZP | Prakt. | Inne (jakie?) | **Liczba pkt. ECTS** |
| VI | 5 | 10 |  |  |  |  |  |  | 4 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1.2. Sposób realizacji zajęć

zajęcia w formie tradycyjnej

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku),

ćwiczenia - zaliczenie z oceną,

wykłady – zaliczenie bez oceny

2.Wymagania wstępne

|  |
| --- |
| STUDENT POWINIEN UMIEĆ WYKORZYSTYWAĆ W CZASIE ZAJĘĆ WIADOMOŚCI Z PRZEDMIOTÓW: OBSŁUGI KLIENTA ORAZ PODSTAW HOTELARSTWA, POWINNI TAKŻE POSIADAĆ PODSTAWOWĄ WIEDZĘ Z ZAKRESU ZARZĄDZANIA ORAZ MARKETINGU. |

3. cele, efekty uczenia się , treści Programowe i stosowane metody Dydaktyczne

3.1 Cele przedmiotu

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| C1 | Poznanie rodzajów zakładów gastronomicznych i usług świadczonych przez te zakłady |  |
| C2 | Poznanie sprzętu stosowanego w zakładach gastronomicznych |  |
| C3 | Kształcenie umiejętności przyjmowania i realizowania zamówień gastronomicznych |  |
| C4 | Kształcenie w zakresie samodzielnego organizowania imprez gastronomicznych |  |

**3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| EK (efekt uczenia się) | Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu | Odniesienie do efektów kierunkowych [[1]](#footnote-1) |
| EK­\_01 | zna w stopniu zaawansowanym prawne, organizacyjne uwarunkowania działalności zawodowej w turystyce i w zakładach gastronomicznych | k\_w04 |
| EK\_02 | zna zasady organizowania i zarządzania przedsiębiorstwami, instytucjami turystycznymi w tym gastronomicznymi | k\_w09 |
| EK\_03 | zna zasady organizowania imprez gastronomicznych , turystycznych, rekreacyjnych i sportowych | k\_w10 |
| ek\_04 | umie samodzielnie planować i realizować imprezy gastronomiczne, turystyczne i rekreacyjne | k\_u05 |
| ek\_05 | jest gotów do okazywania szacunku wobec klienta indywidualnego i zbiorowego, wykazując troskę o niego | k\_k02 |

**3.3 Treści programowe**

1. Problematyka wykładu

|  |
| --- |
| Treści merytoryczne |
| Struktura zakładów gastronomicznych |
| Rodzaje i charakterystyka przyjęć |
| Technika i forma przyjmowania zleceń na przyjęcia okolicznościowe |
| Systemy obsługi konsumenta w zakładach gastronomicznych |
| Planowane menu na różne rodzaje przyjęć |
| Karty menu – rodzaje, zasada tworzenia |

1. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

|  |
| --- |
| Treści merytoryczne |
| Przyjęcia okolicznościowe – rodzaje, charakterystyka |
| Organizowanie przyjęć angielskich i wiedeńskich |
| Zasady organizowania przyjęć dyplomatycznych |
| Przygotowanie oferty marketingowej dla określonego klienta |
| Przygotowanie karty menu na określone przyjęcia |
| Zasady przygotowania sali, nakrycia i różne formy rozliczania przyjęć okolicznościowych |

3.4 Metody dydaktyczne

Np.:

*Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość*

*Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów (projekt badawczy, wdrożeniowy, praktyczny), praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja),gry dydaktyczne, metody kształcenia na odległość*

*Laboratorium: wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń*

WYKŁAD*:* wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną*,*

Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów (PROJEKT praktyczny), praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja),

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Symbol efektu | Metody oceny efektów uczenia sie  (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć) | Forma zajęć dydaktycznych  (w, ćw, …) |
| ek\_01,ek-02, EK-03 | kolokwium | WYKŁAD |
| ek\_04 | PROJEKT praktyczny w formie prezentacji | ćwiczenia |
| ek\_05 | obserwacja w trakcie zajęć ,aktywność na zajęciach | ĆWICZENIA |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

|  |
| --- |
| **Wykłady: zaliczenie bez oceny**  Zaliczenie odbywa się w formie pisemnego kolokwium.  Punkty uzyskane są przeliczane na procenty.  Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie minimum 51% z kolokwium.  **Ćwiczenia: zaliczenie na ocenę** (na podstawie ocen cząstkowych wynikających z aktywnego udziału w zajęciach oraz opracowanego własnego projektu przygotowania imprezy gastronomicznej w formie prezentacji) |

**5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS**

|  |  |
| --- | --- |
| **Forma aktywności** | **Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności** |
| Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów | 15 |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego  (udział w konsultacjach, egzaminie) | 40 |
| Godziny nie kontaktowe – praca własna studenta  (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | 45 (przygotowanie do kolokwium 15 godzin, przygotowanie do ćwiczeń 10 godzin, opracowanie projektu 20 godzin) |
| SUMA GODZIN | 100 |
| **SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS** | 4 |

*\* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

|  |  |
| --- | --- |
| wymiar godzinowy | …… |
| zasady i formy odbywania praktyk | …….. |

7. LITERATURA

|  |
| --- |
| Literatura podstawowa:  1. R.Jargoń ,,Obsługa konsumenta”, cz. 1 i 2  2. A. Kmiołek „Usługi gastronomiczne”  3. R.Szajna, D.Ławniczak „Usługi gastronomiczne” |
| Literatura uzupełniająca:  1. Kołżyn- Krajewska D. ,, Towaroznawstwo żywności.”  WSiP W-wa,  2. Kopta A. ,,Technologia gastronomiczna  z towaroznawstwem.” cz.1-3 WSiP W-wa,  3. R. Szajna, D. Ławniczak ,,Obsługa gości ‘’ . |

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej

1. [↑](#footnote-ref-1)