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

**SYLABUS**

**dotyczy cyklu kształcenia** *2020/2021– 2021/2022..........................*

Rok akademicki 2021/2022 ................

1. Podstawowe informacje o przedmiocie

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa przedmiotu | CATERING I USŁUGI KONFERENCYJNE |
| 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 | Drugiego stopnia |
| Profil | ogólnoakademicki |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | 2 rok , semestr IV |
| Rodzaj przedmiotu | Moduł 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** |
| IV |  | 10 |  |  |  |  |  |  | 4 |

1.2. Sposób realizacji zajęć

X zajęcia w formie tradycyjnej

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku)

ćwiczenia - zaliczenie z oceną

2.Wymagania wstępne

|  |
| --- |
| STUDENT POWINIEN UMIEĆ WYKORZYSTYWAĆ W CZASIE ZAJĘĆ WIADOMOŚCI Z PRZEDMIOTÓW: OBSŁUGI KLIENTA ORGANIZACJI USŁUG GASTRONOMICZNYCH 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 cateringu |
| C2 | Poznanie sprzętu stosowanego do usług cateringowych w zakładach gastronomicznych |
| C3 | Kształcenie umiejętności przyjmowania i realizowania zamówień na usługi cateringowe i konferencyjne |

**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 podstawowe zasady tworzenia , rozwoju i realizacji usług turystycznych w tym gastronomicznych  zna metody marketingowe w turystyce i gastronomii | k\_w08 |
| ek\_02 | potrafi prowadzić przedsiębiorstwo turystyczno-rekreacyjne , gastronomiczne oraz wykorzystuje umiejętność podejmowania samodzielnej i kreatywnej działalności w zakresie organizacji imprez turystycznych i gastronomicznych. | k\_u09 |
| ek\_03 | przygotowania projektów turystycznych w tym gastronomicznych, rekreacyjnych . Działa w sposób przedsiębiorczy. | k\_k06 |

**3.3 Treści programowe**

1. Problematyka wykładu

|  |
| --- |
| Treści merytoryczne |
|  |

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

|  |
| --- |
| Treści merytoryczne |
| Zakłady gastronomiczne- podział ,charakterystyka usług cateringowych |
| HACCP w gastronomii i cateringu |
| Rodzaje przyjęć –charakterystyka różnych form cateringu |
| Podstawowe zasady obsługi konsumenta |
| Organizacja i obsługa konferencji |
| Urządzenia transportowe i ekspedycyjne w cateringu |

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*

*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 | KOLOKWIUM | ĆWICZENIA |
| Ek\_ 02, EK\_03 | PRACA W GRUPACH – OPRACOWANIE PROJEKTÓW | ĆWICZENIA |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

|  |
| --- |
| AKTYWNY UDZIAŁ W ZAJĘCIACH  PREZENTACJA WŁASNEGO PROJEKTU REALIZACJI USŁUGI CATERINGOWEJ  OPRACOWANIE PROJEKTU PRZYGOTOWANIA KONFERENCJI  UZYSKANIE POZYTYWNEJ OCENY Z KOLOKWIUM **oceniane w sposób następujący – 51%-60%- dostateczny,61%-70%- dostateczny plus, 71%-80% dobry,81%-90% -dobry plus, 91%-100% bardzo dobry.** |

**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 | 10 |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego  (udział w konsultacjach, egzaminie) | 45 |
| 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 ‘’ wyd. REA |

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej

1. [↑](#footnote-ref-1)