



UNIWERSYTET
Andrzeja Frycza Modrzewskiego
w Krakowie

KARTA PRZEDMIOTU

1. Informacje wstępne

Nazwa przedmiotu	Gastronomia hotelowa
Wydział	Wydział Prawa
Kierunek	Turystyka i rekreacja
Specjalność/Ścieżka specjalizacyjna	hotelarstwo i przemysł spotkań
Poziom PRK	6 PRK
Poziom kształcenia	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	studia stacjonarne
Grupa zajęć	—
Liczba punktów ECTS	2
Rodzaj przedmiotu	specjalizacyjny
Liczba godzin ogółem	20 godz.
Cykl dydaktyczny	2021/2022 zimowy
Semestr studiów	4
Rok studiów	2
Profil kształcenia	praktyczny
Rok realizacji	2022/2023
Język wykładowy	polski
Osoba odpowiedzialna za przedmiot	mgr Grzegorz Wolak (e-mail: gwolak@uafm.edu.pl)

Semestr, liczba punktów ECTS, rodzaj zajęć, liczba godzin w planie studiów

Semestr	Warsztat	Konwersatoria	ECTS
4	10 godz.	10 godz.	2

2. Cele przedmiotu

C1	zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi gastronomii oraz metodami i technikami pracy i świadczenia usług w gastronomii hotelowej nabywanie przez studentów umiejętności planowania przyjęć w gastronomii hotelowej
----	---

3. Wymagania wstępne

umiejętność pracy w grupie oraz świadczenia usług gościnności przy organizacji usług żywieniowych w zakładzie hotelarskim

4. Opis efektów uczenia się

W1	Wiedza: student posiada wiedzę na temat rodzajów oraz struktury zakładów hotelarskich występujących w Polsce oraz ich cech charakterystycznych w tym świadczących usługi podstawowe _ żywieniowe w hotelach posiada znajomość systemów obsługi w hotelarskim zakładzie żywieniowym	EUK6_W1
U1	Umiejętności: posiada umiejętność zastosowania wiedzy teoretycznej zdobytej w trakcie wcześniejszych zajęć oraz potrafi zastosować ją w praktyce (zna i stosuje w praktyce podstawowe procedury obsługi gościa hotelowego) posiadał - poznał techniki serwisu napoi	EUK6_U1
U2	Umiejętności: potrafi pracować w zespole (w grupie) oraz organizuje pracę swoją i zespołu , rozwija inicjatywę w zakresie nawiązywania kontaktów międzyludzkich zna i rozróżnia zwyczaje żywieniowe różnych narodów	EUK6_U1
K1	Kompetencje społeczne: potrafi pracować w zespole - grupie - oraz organizuje pracę swoją i zespołu, rozwija inicjatywę w zakresie nawiązywania kontaktów międzyludzkich zna i rozróżnia zwyczaje żywieniowe różnych narodów	EUK6_KS1

5. Treści programowe

Warsztat (10 godz.)

Kod	Tematyka zajęć (nr semestru: 4)
War1	Podawanie śniadań w zakładzie hotelarskim , rodzaje śniadań, techniki podawania : bar- bufet śniadaniowy i jego rola
War2	Barista , podawanie kawy, przygotowanie wg wybranych receptur, ozdabianie napoju mlekiem
War3	Sommelier: jak podawać wino i alkohote w restauracji hotelowej, podział i charakterystyka win, serwis win
War4	Barman, sztuka barmańska , organizacja pracy w barze, wyposażenie i akcesoria barmańskie
War5	wycieczka do restauracji hotelowej

Konwersatoria (10 godz.)

Kod	Tematyka zajęć (nr semestru: 4)
Kon1	rola i znaczenie zakładów gastronomii hotelowej jako jednej z podstawowych usług świadczonych w zakładzie hotelarskim
Kon2	specyfika oraz procedury usług gastronomicznych w zakładach hotelarskich
Kon3	funkcje usług gastronomicznych, pojęcia podstawowe
Kon4	kultura i estetyka obsługi w gastronomii hotelowej
Kon5	prawo żywieniowe - Kodex Alimentarius oraz system bezpieczeństwa HACCP
Kon6	Organizacja przyjęć , bankietów, konferencji i eventów w gastronomii hotelowej

6. Metody dydaktyczne

Warsztat	
M16	Praca w grupach
M17	Prezentacja multimedialna
M23	Zajęcia praktyczne
Konwersatoria	
M7	Gra dydaktyczna
M10	Konwersatorium

M16	Praca w grupach
M17	Prezentacja multimedialna

7. Nakład pracy studenta

Forma aktywności studenta	Obciążenie studenta
Warsztat	10 godz.
W tym metodą e-learning:	0 godz.

Konwersatoria	10 godz.
W tym metodą e-learning:	0 godz.

Praca własna studenta	
zapoznanie się z literaturą, przygotowanie projektu,	30 godz.

Całkowite obciążenia	
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta	50 godz.
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2 ECTS

8. Kryteria oceny

Warunki zaliczenia przedmiotu:

warunkiem zaliczenia przedmiotu jest zdanie testu

Warsztat	
Na ocenę 5:	5,0 - aktywność na zajęciach + praca (projekt)
Na ocenę 4,5:	4,5 - aktywność na zajęciach + praca (projekt)
Na ocenę 4:	4,0 - aktywność na zajęciach + praca (projekt)
Na ocenę 3,5:	3,5 - Aktywność na zajęciach + praca (projekt)
Na ocenę 3:	3,0 - aktywność na zajęciach + praca (projekt)

Konwersatoria	
Na ocenę 5:	5,0 test 93% + aktywność
Na ocenę 4,5:	4,5 test 86-92% + aktywność
Na ocenę 4:	4,0 test 70-85% + aktywność
Na ocenę 3,5:	3,5 test 61-69% + aktywność
Na ocenę 3:	3,0 test 50- 60% + aktywność

9. Literatura

Literatura podstawowa

1. Arkuszyński Cz. Gastronomia hotelowa, wybrane zagadnienia organizacyjne i podstawy obsługi, MG, PZH, Warszawa 2001

Publikacje prowadzącego

1. Vademecum pr.zb. Kucharz &Gastronom ,Warszawa 2001, Rea

Pomoce dodatkowe

1. Koziarowska B. Biernat M, Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych kuchni hotelowych, Warszawa 2002, BRI
2. Orłowski T. Protokół dyplomatyczny, Warszawa 2010, PISM
3. Ławniczek D, Szajna R, Obsługa kelnerska cz.2, Warszawa 2014, WSiP, Rea
4. Vademecum Szefa Kuchni, Nestle FoodServices, wyd.13 Warszawa 1994
4. Siwiec P, Pawłowski A, Gościnność - Sztuka dobrej obsługi w gastronomii, wyd. TAKE EAT EASY Warszawa 2018

10. Informacja o osobach prowadzących zajęcia

Osoby prowadzące zajęcia

mgr Grzegorz Wolak (e-mail: gwolak@uafm.edu.pl)