

<b>Przedmiot:</b>	<b>Metodyka Usług w hotelarstwie i gastronomii</b>				<b>Kod:</b>
<b>Kierunek:</b>	<b>Turystyka i rekreacja</b>				<b>Rok/Semestr:1-3</b>
<b>Specjalność:</b>	<b>Hotelarstwo i Gastronomia</b>				<b>Tryby: S/NS</b>
<b>Liczba godzin / semestr: 90/60</b>					<b>Punkty ECTS:</b> 10
<b>Wykłady:</b> 90/48	<b>Ćwiczenia:</b>	<b>Laboratoria:</b>	<b>Projekty:</b> 0/12	<b>Seminaria:</b>	

**1. Wykładowca/y:**

kierownik przedmiotu:

imię i nazwisko prof. Edward Kamiński

e-mail: edward.kaminski@wshig.poznan.pl

prowadzący:

imię i nazwisko Alicja Jaworska - Piasecka

e-mail: alicja.jaworska-piasecka@wshig.poznan.pl

**2. Katedra: Hotelarstwo i Gastronomia**

e-mail: wshig@wshig.poznan.pl

**3. Rodzaj przedmiotu: obowiązkowy**

**4. Miejsce przedmiotu w programie studiów (rodzaj przedmiotu): przedmiot specjalizacyjny**

**5. Wymagania wstępne i dodatkowe: wprowadzenie do przedmiotu na pierwszych zajęciach gdzie zostaną przedstawione podstawowe pojęcia dotyczące przedmiotu**

**6. Cel przedmiotu: zapoznanie słuchaczy z wiadomościami z zakresu usług świadczonych przez gastronomię na rzecz konsumenta i gościa hotelowego.**

**7. Efekty kształcenia:**

**Wiedza:**

1. Definiowanie i rozumienie podstawowych pojęć z zakresu gastronomii oraz obsługi konsumenta.

2. Celowość funkcjonowania gastronomii w obszarze ogólnopolskim i zagranicznym

3. Zrozumienie zobowiązań profesjonalnych osób związanych z gastronomią (kelner, barman, barista, kucharz).

4. Rozpoznanie różnych funkcji gastronomii, obsługi konsumenta, kuchni świata

**Umiejętności:**

1. Obsługi gości w restauracji i hotelu

2. Znajomość podstawowych pojęć gastronomicznych oraz kuchni świata.

**Inne kompetencje (personalne i społeczne)**

Aktywna postawa wobec konsumentów w gastronomii

## **8. Metody dydaktyczne:**

*Wykłady z użyciem metod eksponujących- prezentacje multimedialne, dyskusja dydaktyczna, referaty*

## **9. Forma i warunki zaliczenia przedmiotu, w tym zasady dopuszczenia do egzaminu, zaliczenia z przedmiotu, a także formę i warunki zaliczenia poszczególnych form zajęć wchodzących w zakres danego przedmiotu:**

- *egzaminy ustne lub pisemne*
- *prace semestralne*
- *projekty i ćwiczenia praktyczne*
- *ocenie ciągle*

## **10. Elementy składowe oceny końcowej:**

*ocenie końcowej, np. .ćwiczenia praktyczne 20% referat – 20 %, egzamin pisemny – 60%)*

## **11. Całkowity nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia efektów w godzinach:**

*wykłady – 25, referaty – 3 , egzamin - 2, razem (godzin) 30 godzin na rok*

## **12. Treści merytoryczne przedmiotu:**

1. Zasady funkcjonalnego rozwiązania zakładu gastronomicznego
2. Podział zakładów gastronomicznych
3. Układ funkcjonalny pomieszczeń
4. Wymagania dotyczące urządzeń i wystroju wnętrz zakładów gastronomicznych.
5. Stanowiska pracy w dziale handlowym, kwalifikacje personelu.
6. Systemy samoobsługi w zakładach gastronomicznych.
7. Karta potraw i napojów w zakładach gastronomicznych;
8. Organizacja i technika obsługi konsumentów oraz ogólne zasady serwowania (serwisy kelnerskie);
9. Systemy obsługi kelnerskiej;
10. Bufet i jego rola w zakładach gastronomicznych;
11. Rodzaje śniadań – organizacja i technika obsługi konsumentów przy ich podawaniu;
12. Poznanie asortymentu bielizny stołowej, naczyń i nakryć stołowych w zakładach gastronomicznych w zależności od poziomu świadczonych usług.
13. Praca związana z utrzymaniem w czystości sprzętu kelnerskiego.
14. Podział oraz zasady serwowania zakąsek zimnych i gorących;
15. Podział oraz zasady serwowania zup i dodatków do nich.
16. Podział oraz zasady serwowania dań zasadniczych.
17. Podział oraz zasady serwowania deserów;
18. Podział, rodzaj, produkcja i zasady podawania zimnych napojów bezalkoholowych i alkoholowych
19. Rodzaje oraz zasady parzenia i podawania herbaty.
20. Rodzaje oraz zasady parzenia i podawania kawy.
21. HACCP i jego rola w zakładzie gastronomicznym
22. Zasady przygotowania potraw przy konsumencie (flambirowanie, tranżerowanie, filetowanie)
23. Rodzaje przyjęciach okolicznościowych;
24. Koktajlbar i jego rola w zakładzie gastronomicznym;
25. Room service;
26. Catering;

**13. Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej, obowiązującej do zaliczenia danego przedmiotu:**

**Literatura obowiązkowa:**

1. **Jargoń R.**, Obsługa konsumenta cz. 1 i 2, WSiP, Warszawa 2005

**Literatura uzupełniająca:**

1. **Arens-Azewedo**, Technologia gastronomiczna cz.1, 2, 3, Wydawnictwo REA Warszawa 1998;
2. **Witt U.**,Savoir-vivre przy stole, wydawnictwo RM, Warszawa 2009
3. **Duda J.**,Obsługa konsumenta w ghotelarstwie część I, Wydawnictwo REA, 2007
4. **Czarniecka-Skubina E.**, Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu, Wydawnictwo SGGW, 2008
5. **Ostrowska J.**, Obsługa konsumenta, WSiP
6. **Lemnis M., Vitry H.**, Przewodnik sztuki kulinarnej, ISKRY, Warszawa 1976
7. **Jargoń R.**, Organizacja i technika usług gastronomicznych, WSiP, Warszawa 1977

**14. Język wykładowy:** *polski*

**15. Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu**

*Praktyki obowiązkowe w kraju i zagranicą z zakresu hotelarstwa i gastronomii.*