



Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii
w Poznaniu

Metodyka usług hotelarsko-gastronomicznych

Sylabus zajęć

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Turystyka i Rekreacja		Cykl dydaktyczny 2023/ 2024
Specjalność <ul style="list-style-type: none">• Hotelarstwo i Gastronomia		Kod zajęć Metodyka usług w hotelarstwie i gastronomii
Poziom studiów Studia pierwszego stopnia		Języki wykładowe Polski
Forma studiów Studia stacjonarne/niestacjonarne		Obligatoryjność Obowiązkowy
Profil studiów Profil praktyczny		
Koordynator zajęć	dr inż. Alicja Jaworska-Piasecka	
Prowadzący zajęcia	dr inż. Alicja Jaworska-Piasecka	

STACJONARNE

Okres Semestr 2	Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia Wykład /15/ ćwiczenia/15/ egzamin	Liczba punktów ECTS 2
---------------------------	--	--

STACJONARNE

Okres Semestr 3	Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia Wykład /15/ ćwiczenia/30/ zaliczenie	Liczba punktów ECTS 4
---------------------------	---	--

NIESTACJONARNE

Okres Semestr 2	Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia Wykład /8/ ćwiczenia/8/ egzamin	Liczba punktów ECTS 2
---------------------------	--	--

NIESTACJONARNE

Okres Semestr 3	Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia Wykład /8/ ćwiczenia/15/ zaliczenie	Liczba punktów ECTS 4
---------------------------	--	--

Cele kształcenia dla zajęć

Kod	Cel
C1	zapoznanie studentów z podstawową wiedzą z obsługi gościa w hotelarstwie i gastronomii
C2	stworzenie podstaw do opanowania wiedzy z zakresu obsługi klienta
C3	zapoznanie studentów z metodyką usług w hotelarstwie i gastronomii
C4	wskazanie studentom i zapoznanie ich ze współczesnymi trendami w hotelarstwie i gastronomii

Wymagania wstępne.

nie dotyczy

Efekty uczenia się dla zajęć

Kod	Efekty uczenia się dla zajęć w zakresie	Efekty uczenia się dla kierunku	Metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się dla zajęć
Wiedzy – Student/ ka:			

W1	Ma zaawansowaną wiedzę związaną z obsługą konsumenta	K_W01	Dyskusja
W2	Zna i rozumie zaawansowaną terminologię związaną z metodyką usług w hotelarstwie i gastronomii	K_W02	Dyskusja
W3	Zna i rozumie zaawansowane pojęcia oraz zasady z zakresu metodyki usług w hotelarstwie i gastronomii	K_W09	Dyskusja, praca zaliczeniowa, egzamin
Umiejętności – Student/ ka:			
U1	Potrafi planować, projektować i realizować działania z zakresu metodyki usług w hotelarstwie i gastronomii	K_U05	Dyskusja, praca zaliczeniowa, egzamin
U2	Potrafi analizować zagadnienia z zakresu metodyką usług w hotelarstwie i gastronomii	K_U010	Dyskusja, egzamin
Kompetencje społecznych – Student/ ka:			
K1	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie.	K_K01	Dyskusja, praca zaliczeniowa
K2	Jest gotów do rozwiązywania podstawowych problemów związanych z wykonywanym zawodem w branży hotelarsko -gastronomicznej.	K_K06	Dyskusja, Praca zaliczeniowa

Treści programowe dla zajęć

Lp.	Treści programowe dla zajęć	Efekty uczenia się dla zajęć	Formy zajęć
1.	Zasady funkcjonowania zakładu gastronomicznego Układ funkcjonalny Podział pomieszczeń gastronomicznych	K_W01; K_W02 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
2.	Podział zakładów gastronomicznych Zakłady typu otwartego Zakłady typu zamkniętego	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
3.	Wypożyczenie zakładu gastronomicznego Urządzenia chłodnicze Urządzenia grzewcze Urządzenia transportowe	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
4.	Sztuśce Grupy sztuców	K_W01; K_W02; K_W09	Wykład Ćwiczenia

	Ustawianie i konserwacja Odpowiedni dobór do potraw	K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	
5.	Bielizna stołowa Podział białej stołowej Nakrywanie stołów Serwetki	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
6.	Charakterystyka metody Profesjonalny sprzęt do carvingu	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
7.	Karta menu Metody tworzenia karty Układ kart menu w zależności od rodzaju zakładu gastronomicznego	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
8.	Techniki obsługi konsumenta System brygadowy System zespołowo-kompleksowy	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
9.	Systemy obsługi konsumenta Typy serwisów kelnerskich	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
10.	Typy samoobsługi Samoobsługa czeska Samoobsługa polska Samoobsługa szwedzka Samoobsługa francuska	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
11.	Przekąski Starter, przekąska, przystawka, zakąska Zasady produkcji, serwowania	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
12.	Zupy Produkcja, zasady serwowania Dodatki	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
13.	Rodzaje śniadań Podział i charakterystyka śniadań	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
14.	Dania zasadnicze Podział, produkcja Zasady serwowania	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia

15.	Sery jako deser Podział i wykorzystanie w gastronomii Zasady serwowania	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
16.	Fondue Charakterystyka metody Profesjonalny sprzęt do fondue	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
17.	Kuchnie świata Charakterystyka wybranych kuchni	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
18.	Powtórzenie materiału Ocena funkcjonowania zakładu gastronomicznego	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
19.	Kawy Gatunki, produkcja Zasady serwowania kaw i ich rodzaje	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
20.	Herbaty Gatunki i produkcja Zasady serwowania herbat i ich rodzaje	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
21.	Wina Produkcja Dobór win do potraw Zasady serwowania Praca somaliera	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
22.	Miody pitne Podział, produkcja	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
23.	Napoje alkoholowe i bezalkoholowe Podział, produkcja Zasady serwowania	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
24.	Typy przyjęć okolicznościowych Typ angielski Typ amerykański Typ siedzący	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
25.	Zasady przygotowania potraw w obecności konsumenta	K_W01; K_W02; K_W09	Wykład Ćwiczenia

	Flambirowanie Filetowanie Tranżerowanie	K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	
26.	Wina Charakterystyka wybranych kuchni	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia
27.	Koktajlbar Zasady funkcjonowania Wypożyczenie Mini słowniczek barmana	K_W01; K_W02; K_W09 K_U05;K_U10 K_K01;K_K06	Wykład Ćwiczenia

Informacje dodatkowe

Forma zajęć	Metody i formy prowadzenia zajęć
Ćwiczenia	Dyskusja, prezentacja

Forma zajęć	Warunki zaliczenia zajęć
Wykłady, Ćwiczenia,	<ul style="list-style-type: none"> • Czynny udział w zajęciach • Przygotowanie pracy zaliczeniowej • Warunkiem podejścia do egzaminu jest zaliczenie ćwiczeń

Literatura

Obowiązkowa

1. Jargon R., Obsługa konsumenta cz. 1 i 2. WSiP, Warszawa 2008

Dodatkowa

1. Arens-Azewado, Technologia gastronomiczna cz. 1, 2, 3. Wydawnictwo REA Warszawa 2007.
2. Ostrowska J., Obsługa konsumenta. WSiP.
3. Danuta Górecka, Halina Limanówka, Ewa Superczyńska Technologiagastronomiczna z obsługą konsumenta cz. 1 i 2, 2007.
4. Małgorzata Konarzewska, Ewa Lada, Barbara Zielonka, Wypożyczenie techniczne zakładów gastronomicznych, Rea, 2013.
5. Anna Kmiołek, Technologia Gastronomiczna, WSiP, 2010.
6. Joanna Duda, Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, WSiP, 2021.
7. Anna Kmiołek, Organizacja produkcji gastronomicznej, WSiP, 2019.
8. Anna Kmiołek, Usługi gastronomiczne, WSiP, 2013.

Nakład pracy studenta i punkty ECTS
STACJONARNE
SEMESTR 2

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
Wykłady	15
Ćwiczenia	15
Przygotowanie pracy pisemnej semestralnej	10
Czytanie wskazanej literatury	10
Przygotowanie do zajęć	5
Przygotowanie do zaliczenia/ egzaminu)	5
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba punktów ECTS	ECTS 2

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Nakład pracy studenta i punkty ECTS
STACJONARNE
SEMESTR 3

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
Wykłady	30
Ćwiczenia	15
Przygotowanie pracy pisemnej semestralnej	20
Czytanie wskazanej literatury	20
Przygotowanie do zajęć	10
Przygotowanie do zaliczenia/ egzaminu)	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 105
Liczba punktów ECTS	ECTS 4

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Nakład pracy studenta i punkty ECTS
NIESTACJONARNE/
SEMSTR 2

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
Wykłady	8
Ćwiczenia	8
Przygotowanie pracy pisemnej semestralnej	15
Czytanie wskazanej literatury	10
Przygotowanie do zajęć	10
Przygotowanie do zaliczenia/ egzaminu)	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 61
Liczba punktów ECTS	ECTS 2

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Nakład pracy studenta i punkty ECTS
NIESTACJONARNE
SEMESTR 3

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
Wykłady	8
Ćwiczenia	15
Przygotowanie pracy pisemnej semestralnej	25
Czytanie wskazanej literatury	20
Przygotowanie do zajęć	20
Przygotowanie do zaliczenia/ egzaminu)	15
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 103
Liczba punktów ECTS	ECTS 4

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut