



Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii
w Poznaniu

Ćwiczenia gastronomiczne

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 Ćwiczenia gastronomiczne
Poziom studiów Studia pierwszego	Języki wykładowe Polski
Forma studiów Studia stacjonarne/ niestacjonarne	Obligatoryjność Obowiązkowy
Profil studiów Profil praktyczny	
Koordynator zajęć	Mgr Mateusz Kołodziejczak, Jędrzej Biedny
Prowadzący zajęcia	Mgr Mateusz Kołodziejczak, Jędrzej Biedny

STACJONARNE

Okres Semestr 2	Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia Ćwiczenia/30/zaliczenie	Liczba punktów ECTS 2
---------------------------	--	---------------------------------

NIESTACJONARNE

Okres Semestr 2	Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia Ćwiczenia/15/zaliczenie	Liczba punktów ECTS 2
---------------------------	--	---------------------------------

Cele kształcenia dla zajęć

Kod	Cel
C1	celem ćwiczeń gastronomicznych jest umożliwienie słuchaczowi konfrontacji, poszerzenia, pogłębienia i utrwalenia wiadomości teoretycznych uzyskanych na wykładach (technologia produkcji potraw, towaroznawstwo, metodyka usług hotelarskich i gastronomicznych).
C2	zapoznanie ze wszystkimi działami zakładu gastronomicznego, a w części kuchennej, w kolejności zgodnej z przebiegiem cyklu produkcyjnego.
C3	przygotowanie studentów do kierowania pracą innych, wykształcenie umiejętności pracy i współpracy w zespole, wyrobienie poczucia odpowiedzialności za jakość wykonywanej pracy, sposób i organizację realizacji zadań
C4	dokładne poznanie zarządzeń i przepisów BHP HCCP i P-POŻ

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	Zna i rozumie zaawansowaną terminologię związaną z kierunkiem turystyka i rekreacja oraz wybraną specjalnością	K_W02	Praca w grupie/ Praca indywidualna, Dyskusja, Obserwacja pracy studenta
W2	Zna zasady bezpieczeństwa i higieny pracy	K_W03	Praca w grupie/ Praca indywidualna, Dyskusja, Obserwacja pracy studenta
W3	Ma zaawansowaną wiedzę dotyczącą specyfiki funkcjonowania podstawowych sektorów gospodarki turystycznej oraz zna zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu szeroko	K_W06	Praca w grupie/ Praca indywidualna, Dyskusja, Obserwacja pracy studenta

	rozumianej turystyki w tym hotelarstwa, gastronomii i rekreacji		
Umiejętności – Student/ ka:			
U1	Potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą jednostek i obiektów funkcjonujących w obszarze turystyki i rekreacji oraz potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę dla potrzeb praktyki gospodarczej	K_U04	Praca w grupie/ Praca indywidualna, Dyskusja, Obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych – Student/ ka:			
K1	Jest gotów do uczenia się przez całe życie i podnoszenia swoich kompetencji zawodowych oraz osobistych	K_K01	Praca w grupie/ Praca indywidualna, Dyskusja, Obserwacja pracy studenta
K2	Jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz korzystania z wiedzy ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	K_K02	Praca w grupie/ Praca indywidualna, Dyskusja, Obserwacja pracy studenta
K3	Jest gotów do odpowiedzialnego, profesjonalnego zachowania oraz do brania odpowiedzialności za bezpieczeństwo, działania i zachowania osób podległych, a także okazywania szacunku innym	K_K03	Praca w grupie/ Praca indywidualna, Dyskusja, Obserwacja pracy studenta
K4	Jest gotów do odpowiedzialnego przygotowania się do swojej pracy, dbania o bezpieczeństwo własne i innych osób oraz do przestrzegania zasad etyki zawodowej	K_K07	Praca w grupie/ Praca indywidualna, Dyskusja, Obserwacja pracy studenta

Treści programowe dla zajęć

Lp.	Treści programowe dla zajęć	Efekty uczenia się dla zajęć	Formy zajęć
1.	Szkolenie w zakresie BHP	K_W03 K_U04 K_K03	Ćwiczenia
2.	Funkcjonalny rozkład pomieszczeń w zakładzie i właściwe ich użytkowanie	K_W02;K_W06 K_U04 K_K01;K_K03;K_K07	Ćwiczenia
3.	Formy działalności zakładu	K_W02;K_W06 K_U04 K_K01;K_K03;K_K07	Ćwiczenia
4.	Poznanie zakresu pracy kierownika sali	K_W02;K_W06 K_U04	Ćwiczenia

		K_K01;K_K02; K_K03;K_K07	
5.	Poznanie zakresu pracy kelnerów <ul style="list-style-type: none"> • przyjęcia zasiadane, bufetowe, cocktailowe • przyjęcia według protokołu dyplomatycznego • sztuczki specjalne - trudne potrawy • przygotowywanie potraw przy konsumencie • flambirowanie potraw • filetowanie ryb 	K_W02;K_W06 K_U04 K_K01;K_K02; K_K03;K_K07	Ćwiczenia
6.	Organizacja pracy w barach restauracyjnych. szkolenie baristyczne wybrane zagadnienia z kursu sommeliera wybrane zagadnienia z kursu barmańskiego	K_W02;K_W06 K_U04 K_K01;K_K02; K_K03;K_K07	Ćwiczenia
7.	Organizacja przyjęć okolicznościowych	K_W02;K_W06 K_U04 K_K01;K_K02; K_K03;K_K07	Ćwiczenia
8.	Uczestniczenie w planowaniu i prowadzeniu prostych badań dotyczących potrzeb gości oraz czynników wpływających na decyzje gości	K_W02;K_W06 K_U04 K_K01;K_K02; K_K03;K_K07	Ćwiczenia
9.	Uczestniczenie w sporządzaniu ofert handlowych	K_W02;K_W06 K_U04 K_K01;K_K02; K_K03;K_K07	Ćwiczenia
10.	Uczestniczenie w pracach działu kalkulacji i rozliczeń	K_W02;K_W06 K_U04 K_K01;K_K02; K_K03;K_K07	Ćwiczenia
11.	Uczestniczenie w pracy w przygotowalni I i II, kuchni właściwej, garmażerni, deserowni oraz w zmywalni naczyń stołowych	K_W02;K_W06 K_U04 K_K01;K_K02; K_K03;K_K07	Ćwiczenia

Informacje dodatkowe

Forma zajęć	Metody i formy prowadzenia zajęć
Ćwiczenia,	Dyskusja, Praca w grupach

Forma zajęć	Warunki zaliczenia zajęć
Ćwiczenia,	• czynny udział w zajęciach

Literatura

Obowiązkowa

1. Teubner C. Kuchnia. Produkty spożywcze z czterech stron świata. Carta Blanka, Warszawa 2012.

Dodatkowa

1. Wądołowska L. Żywieniowe podłoże zaburzeń zdrowia w Polsce, UWM, Olsztyn 2010.

Nakład pracy studenta i punkty ECTS

STACJONARNE

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
Ćwiczenia	30
Czytanie literatury	10
Przygotowanie do zaliczenia	20
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba punktów ECTS	ECTS 2

Nakład pracy studenta i punkty ECTS

NIESTACJONARNE

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
Ćwiczenia	15
Czytanie literatury	10
Przygotowanie do zaliczenia	35
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba punktów ECTS	ECTS 2

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut