

**SYLABUS MODUŁU KSZTAŁCENIA**

Lp.	Element	Opis						
1	Nazwa modułu	<b>USŁUGI HOTELARSKIE I GASTRONOMICZNE</b>						
2	Instytut	Instytut Turystyki i Rekreacji						
3	Kod przedmiotu	PPWSZ-TR-1-610ort-s PPWSZ-TR-1-610ort-n						
4	Kierunek, poziom i profil kształcenia	Turystyka i Rekreacja, I stopień, profil ogólnoakademicki						
	Rok studiów, semestr	Rok III, semestr VI, specjalność ORT						
5	Rodzaj zajęć i liczba godzin	St. stacj. wykłady – 30 h, ćwiczenia – 30 h St. niest. wykłady – 10 h, ćwiczenia – 20 h						
	Punkty ECTS (1 pkt = 25-30g)	St. stacj. 4 St. niest. 5						
6	Pracochłonność	Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela				Praca własna studenta		
		Wykłady	Ćwiczenia/ seminaria	Konsultacje obowiązkowe	Egzaminy/ zaliczenia	Projekty/ opracowania	Nauka własna	Inne
		S. 30 NS. 10	S. 30 NS. 20	S. 6 NS. 3	6	S. 8 NS. 10	S. 20 NS. 76	
	Suma	S. 72, NS. 39				S. 28, NS. 86		
7	Prowadzący zajęcia	Dr Arkadiusz Niedziółka						
8	Egzaminator/ Zaliczający	Dr Arkadiusz Niedziółka						
9	Wymagania (kompetencje) wstępne	Ogólna wiedza o usługach hotelarskich, w tym głównie gastronomicznych, oraz podstawowa wiedza nt. kuchni narodowych państwa atrakcyjnych turystycznie w Europie i na świecie						
10	Cel przedmiotu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi kwestiami dotyczącymi rozwoju usług hotelarskich i oraz znaczenia w rozwoju turystyki i hotelarstwa sektora gastronomicznego, w tym kuchni narodowych różnych państw.						
11	Efekty kształcenia	Efekt (Wiedza, Umiejętności, Kompetencje społeczne)			Odniesienie do efektów kierunkowych	Odniesienie do efektów obszarowych		
		1.Zna charakterystyczne cechy i narodowe potrawy różnych państw europejskich, oraz z innych kontynentów, m. in. z Chin, Japonii, Tajlandii, Meksyku (W)  2.Zna najważniejsze zakłady gastronomiczne i zna ich podstawową charakterystykę (W)  3.Potrafi zdefiniować usługi gastronomiczne i podać różne ich kryteria klasyfikacji oraz podać najważniejsze cechy usług turystycznych i hotelarskich (U)  5. Potrafi wymienić najważniejsze atrakcje małopolskich parków narodowych (U)  6. Potrafi zorganizować warsztat pracy w szeroko rozumianej branży gastronomicznej w turystyce (kelner, barman) (K)  7. Posiada umiejętność przygotowania spraw biurokratyczno-komputerowych związanych z sektorem gastronomicznym w turystyce (K)			K_W03  K_W04  K_U05  K_U21  K_K01  K_K05	S1A_W08  S1A_W09  M1_U01 S1A_U07  P1A_U03  S1A_K04 M1_K05 S1A_K03  S1A_K02 S1A_K01 M1_K04		

		Efekt kształcenia	Sposób potwierdzenia (weryfikacji)
12	<b>Forma i warunki potwierdzenia efektu kształcenia</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Potrafi zdefiniować usługi gastronomiczne i podać różne ich kryteria klasyfikacji.</li> <li>2. Potrafi podać najważniejsze cechy usług turystycznych i hotelarskich</li> <li>3. Potrafi wymienić najważniejsze atrakcje małopolskich parków narodowych</li> <li>4. Zna charakterystyczne cechy i narodowe potrawy różnych państw europejskich, oraz z innych kontynentów, m. in. z Chin, Japonii, Tajlandii, Meksyku.</li> <li>5. Zna najważniejsze zakłady gastronomiczne i zna ich podstawową charakterystykę</li> <li>6. Potrafi zorganizować warsztat pracy w szeroko rozumianej branży gastronomicznej w turystyce (kelner, barman)</li> <li>7. Posiada umiejętność przygotowania spraw biurowo-komputerowych związanych z sektorem gastronomicznym w turystyce</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wypowiedzi w dyskusji; egzamin końcowy</li> <li>2. Wypowiedzi w dyskusji; egzamin końcowy</li> <li>3. Wypowiedzi w dyskusji; Egzamin końcowy</li> <li>4. Egzamin końcowy</li> <li>5. Egzamin końcowy</li> <li>6. Wykorzystanie wiedzy teoretycznej w praktyce</li> <li>7. Wykorzystanie wiedzy teoretycznej w praktyce</li> </ol>
13	<b>Treści merytoryczne przedmiotu</b>	<p>Treść programowa ćwiczeń z przedmiotu „Usługi hotelarskie i gastronomiczne”: Kryteria podziału usług turystycznych. Walory turystyczne i bazy infrastruktury turystycznej. Marketing usług turystycznych. Cechy usług turystycznych. Regiony turystyczne: Ojcowski Park Narodowy, Gorczański Park Narodowy, Tatrzański Park Narodowy, Jura Krakowsko-Częstochowska i inne. Turystyka specjalistyczna. Usługi transportowe w turystyce. Organizacje turystyczne działające w Polsce. Formy promocji usług hotelarskich.</p> <p>Treść programowa wykładów z przedmiotu „Usługi hotelarskie i gastronomiczne”: Usługi hotelarskie-istota i podział. Usługi podstawowe i komplementarne. Usługi gastronomiczne. Zakłady żywienia zbiorowego. Kuchnie Narodowe: Meksykańska, Tajska, Chińska, Słowacka, Węgierska, Angielska, Grecka, Włoska, Indyjska, Turecka, Tunezyjska, Francuska i inne.</p>	
14	<b>Wykaz literatury podstawowej</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gołembski G. (red.) 2002, Kompendium wiedzy o turystyce. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>2. Kowalczyk A. 2001, Geografia turystyki. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.</li> </ol>	
15	<b>Wykaz literatury uzupełniającej (pomocniczej)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gaworecki W. W. 2000, Turystyka. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.</li> </ol>	