

Nazwa przedmiotu/modułu:		Żywnienie w turystyce i hotelarstwie			
Nazwa angielska:		Nutrition in Tourism and Hotel Services			
Kierunek studiów:		Dietetyka			
w zakresie:		Dietetyka w rekreacji			
Tryb/Poziom studiów:		Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie			
Profil studiów		Praktyczny			
Jednostka prowadząca:		Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych			
Prowadzący przedmiot:		mgr Magdalena Otto			
Status przedmiotu:		w zakresie			
I Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
5	15	30	-	45	1+2
Razem:					3
II. Cel przedmiot					
C 1	Zapoznanie studentów z zasadami bezpiecznego przygotowywania i ekspedycji żywności w obiektach turystycznych i hotelowych.				
C 2	Zapoznanie studentów z zasadami sporządzania wybranych potraw charakterystycznych dla gastronomii hotelowej (śniadania) oraz sposobów ich serwowania.				
C3	Zapoznanie zasadami organizacji gastronomii turystycznej i hotelowej.				
III. Wymagania wstępne w kategoriach wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Technologia gastronomiczna, chemia żywności					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się					
Wykład					
EU1	Zna zasady bezpiecznego przygotowywania potraw w gastronomii.				
EU2	Zna zasady organizacji usług hotelowych i turystycznych.				
EU3	Zna podstawowe zadania gastronomii w hotelarstwie i usługach turystycznych.				
Ćwiczenia					
EU4	Potrafi scharakteryzować rodzaje zakładów gastronomicznych oraz zasady organizacji gastronomii hotelowej.				
EU5	Potrafi scharakteryzować rodzaje śniadań w gastronomii hotelowej i turystycznej oraz zaproponować odpowiednią metodę obsługi.				
V Treści programowe:					
Forma zajęć: wykłady					Liczba godzin
W 1	Podział i charakterystyka zakładów gastronomicznych				3
W2	Śniadania w gastronomii hotelowej i turystyce				3
W3	Metody obsługi w gastronomii hotelowej				3
W4	Zasady organizacji gastronomii w hotelarstwie i turystyce				3

W5	Najbardziej znane hotele i punkty turystyczne w Polsce.	3
Suma godzin		15
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
Ćwicz. 1	Rodzaje zakładów gastronomicznych.	2
Ćwicz.2	Zasady funkcjonowania gastronomii hotelowej.	3
Ćwicz.3	Baza turystyczna w Polsce.	2
Ćwicz. 4	Rodzaje śniadań w gastronomii.	4
Ćwicz.5	Metody obsługi w gastronomii hotelowej.	4
Ćwicz.6	Układanie jadłospisów w hotelach.	3
Ćwicz.7	Karty menu	4
Ćwicz.8	Charakterystyka zakładów gastronomicznych hotelarskich w Polsce .	3
Ćwicz. 9	Charakterystyka bazy turystyczno-hotelarskiej w okolicy.	5
Suma godzin		30
VI. Narzędzia dydaktyczne		
1.	Komputer, rzutnik multimedialny, Prezentacje multimedialne, filmy dydaktyczne dotyczące metod i technik kulinarnych, foliogramy	
2.	Katalogi hoteli, prospekty turystyczne.	
3.	Tabele wartości odżywczych produktów i potraw	
VII. Metody dydaktyczne		
1.	Pogadanka	
2.	Dyskusja	
3.	Ćwiczenia praktyczne	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
P1	Test wielokrotnego wyboru, test uzupełniania odpowiedzi, test P/F	
P2	Projekt	
F1	Ocena aktywności studenta na ćwiczeniach	
F2	Zaliczenie każdego ćwiczenia	
F3	Wejściówki na ćwiczeniach	
F4	Obserwacja pracy na ćwiczeniach	
F5	Ocena przygotowania do ćwiczeń	
F6	Dyskusja w czasie ćwiczeń	
IX Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		45
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie konsultacji, średnio na studenta)		5
Przygotowanie się do zajęć		25
Przygotowanie się do kolokwium końcowego		15
SUMA		90
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		3
X Literatura podstawowa i uzupełniająca		
Literatura podstawowa		
1. Panasiuk A. : Marketing w turystyce i rekreacji, Wydawnictwo PWN, 2013		
2. Gawęcki J. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne, Wydawnictwo PWN 2009		
XI TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI		

<b>Efekty uczenia się</b>	<b>Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)</b>	<b>Cele przedmiotu</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Narzędzia dydaktyczne</b>	<b>Metody dydaktyczne</b>	<b>Sposób oceny</b>
<b>EU 1</b>	K_W_04, K_W_14, K_U_02, K_U_10,	C1	W 1-4	1,2,3,4	1,2,3	P1, F1, F2
<b>EU 2</b>	K_W_14, K_W_16,	C1, C3	W1, 4, 5	1,2,3,4	1,2,3	P1
<b>EU 3</b>	K_W_04, K_W_14, K_W_16,	C1, C2, C3	W 1-5	1,2,3,4	1,2,3	P1
<b>EU 4</b>	K_W_04, K_W_14, K_U_02, K_U_10, K_U_20, K_K_02, K_K_04	C1, C3	Ćwicz. 1-3, 7-9	1,2,3,4	1,2,3	F1-F6
<b>EU 5</b>	K_W_04, K_W_14, K_W_16, K_U_10, K_U_16, K_K_04	C2	Ćwicz. 4-7	1,2,3,4	1,2,3	F1-F6

## **XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**

Przedmiot kończy się zaliczeniem po semestrze 5 (1 i 2 termin) w formie pisemnej obejmującym treści wykładowe i ćwiczeniowe.

Warunkiem dopuszczenia do zaliczenia wykładu jest uzyskanie zaliczenia z ćwiczeń.

Warunkiem zdania kolokwium zaliczeniowego z wykładu jest uzyskanie:

bardzo dobry - 90%-100%  
plus dobry – 80%-89%  
dobry – 70%-79%  
plus dostateczny – 60%-69%  
dostateczny – 50%-59%  
niedostateczny – poniżej 50 %

### **Kryteria zaliczenia ćwiczeń:**

1. Frekwencja na zajęciach
2. Indywidualny udział w dyskusji
3. Indywidualny projekt
4. Pisemny sprawdzian wiadomości.

Warunkiem zaliczenia kolokwium jest uzyskanie przez studenta pozytywnych odpowiedzi wg skali

ocena bdb 91%-100%  
ocena db plus 81%-90%  
ocena db 71%-80%  
ocena dst plus 61%-70%  
ocena dst 51%-60%  
ocena ndst 50% i poniżej

## **XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Zajęcia odbywają się w sali komputerowej 229 Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych bud. 3 i placówkach wskazanych przez prowadzącego zgodnie z zapisami w planie zajęć

Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.

Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT