



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



RAMOWY PROGRAM STUDIÓW PODYPLOMOWYCH

„ORGANIZACJA USŁUG GASTRONOMICZNYCH I HOTELARSTWA”

Wrocław, 2008 rok

"Nauczyciel przedmiotów zawodowych w zakresie organizacji usług gastronomicznych i hotelarstwa oraz architektury krajobrazu - studia podyplomowe"
projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.



RAMOWY PLAN STUDIÓW

	Przedmiot	Wykłady	Ćwiczenia	Zaliczenie
1.	Dydaktyka przedmiotowa -technologia gastronomii	15	30	Zaliczenie
2.	Dydaktyka przedmiotowa - hotelarstwo	15	30	Zaliczenie
3.	Przedmioty zawodowe -technologia gastronomii	15	30	Zaliczenie
4.	Przedmioty zawodowe -hotelarstwo	15	30	Zaliczenie
7.		-	30	Zaliczenie
Łącznie godzin:		60	120	

Ramowy program przedmiotu:

Przedmioty zawodowe - Aktualne zagadnienia w nauce o żywności i żywieniu człowieka

Liczba godzin: wykłady - 15 godzin

Cele przedmiotu:

1. Zapoznanie studentów zagadnieniami oceny jakości żywieniowej i towaroznawczej różnych produktów oraz możliwościami ich zastosowania w racjonalnym żywieniu.
2. Zapoznanie studentów z trendami w żywieniu człowieka
3. Przybliżenie studentom zagadnień związanych z różnymi rodzajami żywności niekonwencjonalnej.
4. Przedstawienie aktualnego stanu wiedzy na temat zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych wstępujących w żywności
5. Uświadomienie studentom skali i poziomu zagrożeń związanych obecnością zanieczyszczeń w żywności



Treści zajęć:

- Żywność, żywienie a zdrowie. Aktualne zalecenia żywieniowe, żywienie w różnych okresach życia.
- Podstawy dietetyki. Rodzaje i zastosowanie diet leczniczych.
- Metodyka badań produktów spożywczych. Podstawowe metody analizy chemicznej i sensorycznej.
- Znakowanie produktów spożywczych, informacja żywieniowa
- Charakterystyka żywieniowa i towaroznawcza różnych grup produktów
- Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego
- Charakterystyka żywieniowa żywności wzbogacanej i wybranych suplementów diety
- Żywność „nowa”, funkcjonalna i genetycznie modyfikowana
- Planowanie racjonalnego żywienia i zasady układania jadłospisów

Ramowy program przedmiotu:

Przedmioty zawodowe - Aktualne zagadnienia w technologii gastronomii

Liczba godzin: Ćwiczenia - 30 godzin

Cele przedmiotu:

1. Zapoznanie studentów z podstawami projektowania technologicznego w gastronomii
2. Poznanie przez studentów zasad planowania i realizacji żywienia zbiorowego różnych zakładach gastronomicznych
3. Poznanie warunków i metod wprowadzania systemów zapewnienia jakości w gastronomii

Treści zajęć:

- Podstawy projektowania technologicznego zakładów gastronomicznych
- Planowanie i realizacja żywienia zbiorowego w zakładach typu otwartego



-
- Planowanie i realizacja racjonalnego żywienia w zakładach typu zamkniętego
 - Systemy zarządzania, komputeryzacja i informatyzacja w gastronomii
 - Gospodarka materiałowa w zakładach gastronomicznych
 - Wymagania prawne w zakresie higieny żywności i żywienia
 - Systemy zapewnienia jakości w gastronomii

Ramowy program przedmiotu:

Dydaktyka przedmiotowa - technologia gastronomii

Liczba godzin: wykłady - 15 godzin

ćwiczenia - 30 godzin

Cele przedmiotu:

1. Zapoznanie studentów z podstawami metodyki nauczania technologii gastronomii
2. Poznanie przez studentów o procesów, narzędzi i urządzeń oraz metod stosowanych w technologii produkcji potraw.
3. Poznanie przez studentów technologii produkcji potraw i oraz nowoczesnych systemów przemysłowej produkcji potraw.
4. Poznanie przez studentów czynników kształtujących proces technologiczny i jakość różnych potraw
5. Przedstawienie aktualnej sytuacji na rynku usług gastronomicznych.
6. Poznanie przez studentów czynników kształtujących proces technologiczny i jakość różnych potraw
7. Poznanie przez studentów aktualnych wymagań higienicznych oraz warunków i metod wprowadzania systemów zapewnienia jakości w gastronomii

Treści zajęć:

- Technologia gastronomii, definicje i pojęcia podstawowe.



-
- Aktualna sytuacja na rynku usług gastronomicznych w Polsce i na świecie.
 - Struktura funkcjonalna i przestrzenna różnych zakładów gastronomicznych
 - Podstawowe metody obróbki i procesy technologiczne w gastronomii
 - Urządzenia i narzędzia w gastronomii
 - Towaroznawcza ocena surowców w technologii gastronomii
 - Receptury, wydajność i koszty w gastronomii
 - Technologia produkcji wybranych potraw
 - Rola przypraw i koncentratów spożywczych w technologii gastronomicznej
 - Poznanie przez studentów czynników kształtujących proces technologiczny i jakość różnych potraw
 - Przemysłowa produkcja potraw. Nowoczesne systemy produkcji i dystrybucji potraw
 - Poznanie przez studentów aktualnych wymagań higienicznych oraz warunków i metod wprowadzania systemów zapewnienia jakości w gastronomii
 - Planowanie żywienia w różnych typach zakładów gastronomicznych
 - Wymagania higieniczne i systemy zapewnienia jakości w gastronomii
 - Zasady obsługi konsumenta, techniki serwowania potraw i napojów

Ramowy program przedmiotu:

Przedmioty zawodowe - Podstawy turystyki i produkt hotelarski

Liczba godzin: wykłady - 15 godzin

ćwiczenia - 30 godzin

Cele przedmiotu:

1. Ukształtowanie u studentów podstawowego zakresu wiedzy na temat podstaw turystyki w systemach nauk biologicznych, humanistycznych oraz ekonomicznych.



2. Zapoznanie studentów z podstawowymi obszarami badawczymi występującymi w tematyce turystyczne i specyfiką działań gospodarczych w obszarze turystyczno-hotelarskim
3. Opanowanie przez studentów podstawowych metod analiz rynku i profilowania produktu turystyczno-hotelarskiego zgodnie z sytuacją rynku globalnego i lokalnego.
4. Zapoznanie studentów z międzynarodowymi systemami sieci hotelarskich oraz systemami standardów jakości.

Treści zajęć:

- Turystyka jako forma aktywności rekreacyjnej i jej znaczenie w rozwoju fizycznym i motorycznym człowieka. Wartości poznawcze turystyki.
- Turystyka jako środek integracji i globalizacji społecznej oraz zjawisko ekonomiczne.
- Zarys historii turystyki i obszary badawcze w turystyce.
- Ocena potrzeb klientów i wyznaczanie segmentów rynku turystyczno-hotelarskiego.
- Marka jako wartość produktu turystyczno-hotelowego.
- Rola i znaczenie rynku pośredniego w przedsięwzięciach turystyczno-hotelarskich.
- Cykl funkcjonowania produktu turystyczno-hotelowego – ocena jego aktualnej atrakcyjności.
- Podstawy ustalania struktury ceny produktu turystyczno-hotelarskiego.
- Dystrybucja bezpośrednia, pośrednia i wiązana produktu turystyczno-hotelarskiego.
- Zarys historii hotelarstwa na świecie i w Polsce.
- Światowe sieci hotelarskie.
- Sieci hotelarskie w Polsce.
- System oceny jakości usług hotelarskich – kategoryzacja hoteli.
- Metodyka oceny jakości usług hotelowych – raport oceny



Ramowy program przedmiotu:

Dydaktyka przedmiotowa - Metodyka obsługi hotelarskiej

Liczba godzin: wykłady - 15 godzin
ćwiczenia - 30 godzin

Cele przedmiotu:

1. Zapoznanie studentów z podstawową wiedzą i umiejętnościami związanymi z zarządzaniem i prowadzeniem placówki hotelowej.
2. Zapoznanie studentów z nowoczesnymi technologiami wspomagającymi organizację i realizację przedsięwzięć turystyczno-hotelarskich
3. Zapoznanie studentów z podstawami prawnymi oraz zasadami prowadzenia ewidencji rachunkowej działalności hotelarskiej.

Treści zajęć:

- Struktura lokalowa bazy hotelowej
- Struktura kadrowa hotelu – organizacja pracy
- Praca recepcyjna – dokumentacja hotelowa, obsługa telefoniczna
- Realizacja usług podstawowych dla klientów indywidualnych i zbiorowych
- Realizacja usług konferencyjnych i dodatkowych
- Podstawy protokołu dyplomatycznego
- Bezpieczeństwo i higiena i zarządzanie jakością usług hotelarskich
- Wyposażenie techniczne biura - recepcji
- Oprogramowanie komputerowe ogólne i specjalistyczne
- Internet, sieci wewnętrzne, systemy monitorowania i usługi automatyczne
- Ogólna charakterystyka rachunkowości, funkcje i zasady prawidłowej rachunkowości
- Bilansowe zestawienie majątku jednostki gospodarczej



-
- Konto księgowo. Ewidencja kont bilansowego i wynikowego oraz rozrachunkowego
 - Zasady funkcjonowania i ewidencji na wybranych kontach. Poprawianie błędów księgowych.
 - Istota i funkcje reklamy. Reklama a promocja.
 - Przedmiot promocji i materiał reklamowy.
 - Analiza przekazów reklamowych wybranych hoteli.
 - Projektowanie treści materiału reklamowego dla hoteli o zróżnicowanej ofercie produktów.

Przykładowe tematy prac dyplomowych

Projekt technologiczny zakładu gastronomicznego
Zasady i projekt wdrażania systemu HACCP w zakładzie gastronomicznym
Opracowanie materiału dydaktycznego do nauczania technologii produkcji wybranych potraw.
Projekt usługi konferencyjnej
Projekt struktury kadrowej i organizacji pracy hotelu
Projekt akcji reklamowej hotelu