

<b>Tytuł przedmiotu:</b>	<b>Obsługa konsumenta w gastronomii i hotelarstwie</b>	
<b>Kierunek:</b>	Gastronomia i Hotelarstwo	
<b>Tryb studiów:</b>	stacjonarne	
<b>Stopień studiów:</b>	inżynierskie	
<b>Rok studiów:</b>	1	
<b>Semestr:</b>	letni	
<b>Wykłady:</b>		
<b>Dzień tygodnia:</b>	poniedziałek	tydz.1x1h, tyg. 2,4,6,8,13,14,15 x2h
<b>Godziny:</b>	16-18	
<b>Sala:</b>	1070	
<b>Numer wykładu</b>	<b>Data</b>	<b>Temat wykładu</b>
1	2.03.26 (1 h)	Wprowadzenie
2	9.03.26 (2 h)	Nowe trendy w obsłudze klienta
3	23.03.26 (2 h)	Zasady obsługi konsumenta w zakładach gastronomicznych
4	13.04.26 (2 h)	Zasady serwowania potraw (śniadania, zakąski, zupy, dania zasadnicze, sery, desery).
5	27.04.26 (2 h)	Zasady serwowania napojów bezalkoholowych i alkoholowych
6	1.06.26 (2 h)	Kontrola jakości usług w gastronomii i hotelarstwie
7	8.06.26 (2 h)	Rodzaje i organizacja imprez okolicznościowych w gastronomii
8	15.06.26 (2 h)	Personel obsługujący i jego rola. Standardy w gastronomii i hotelarstwie
<b>Ćwiczenia - grupa 1</b>		
<b>Dzień tygodnia:</b>	środa	
<b>Godziny:</b>	15-18	
<b>Sala:</b>	71	
<b>Numer ćwiczeń</b>	<b>Data</b>	<b>Temat ćwiczeń</b>
1	04.03.2026	Karty menu – rodzaje, zasady opracowania Zasady obsługi klienta w praktyce w gastronomii
2	11.03.2026	Wyposażenie do obsługi konsumenta w gastronomii i hotelarstwie
3	18.03.2026	Bielizna stołowa. Składanie serwetek. Zasady nakrywania stołu do potraw
4	25.03.2026	Nakrywanie stołu do potraw i napojów Serwowanie śniadań i różnych potraw
5	01.04.2026	Zasady obsługi klienta w praktyce w hotelarstwie
6	08.04.2026	Planowanie imprez okolicznościowych w dziale bankietowym hotelu
7	15.04.2026	Planowanie imprez okolicznościowych
8	22.04.2026	Serwowanie napojów bezalkoholowych

9	29.04.2026	Zasady obsługi klienta w praktyce w gastronomii. Reklama i promocja
10	06.05.2026	Koncepcja obsługi klienta w zakładzie gastronomicznym. Księga jakości obsługi klienta. Standardy jakości w gastronomii
<b>Ćwiczenia - grupa 2</b>		
<b>Dzień tygodnia:</b>	czwartek	
<b>Godziny:</b>	8-11	
<b>Sala:</b>	71	
<b>Numer ćwiczeń</b>	<b>Data</b>	<b>Temat ćwiczeń</b>
1	05.03.2026	Karty menu – rodzaje, zasady opracowania Zasady obsługi klienta w praktyce w gastronomii
2	12.03.2026	Wyposażenie do obsługi konsumenta w gastronomii i hotelarstwie
3	19.03.2026	Bielizna stołowa. Składanie serwetek. Zasady nakrywania stołu do potraw
4	26.03.2026	Nakrywanie stołu do potraw i napojów Serwowanie śniadań i różnych potraw
5	02.04.2026	Zasady obsługi klienta w praktyce w hotelarstwie
6	09.04.2026	Planowanie imprez okolicznościowych w dziale bankietowym hotelu
7	16.04.2026	Planowanie imprez okolicznościowych
8	23.04.2026	Serwowanie napojów bezalkoholowych
9	30.04.2026	Zasady obsługi klienta w praktyce w gastronomii. Reklama i promocja
10	07.05.2026	Koncepcja obsługi klienta w zakładzie gastronomicznym. Księga jakości obsługi klienta. Standardy jakości w gastronomii
<b>Ćwiczenia - grupa 3</b>		
<b>Dzień tygodnia:</b>	czwartek	
<b>Godziny:</b>	13-16	
<b>Sala:</b>	71	
<b>Numer ćwiczeń</b>	<b>Data</b>	<b>Temat ćwiczeń</b>
1	05.03.2026	Karty menu – rodzaje, zasady opracowania Zasady obsługi klienta w praktyce w gastronomii
2	12.03.2026	Wyposażenie do obsługi konsumenta w gastronomii i hotelarstwie
3	19.03.2026	Bielizna stołowa. Składanie serwetek. Zasady nakrywania stołu do potraw
4	26.03.2026	Nakrywanie stołu do potraw i napojów Serwowanie śniadań i różnych potraw

5	02.04.2026	Zasady obsługi klienta w praktyce w hotelarstwie
6	09.04.2026	Planowanie imprez okolicznościowych w dziale bankietowym hotelu
7	16.04.2026	Planowanie imprez okolicznościowych
8	23.04.2026	Serwowanie napojów bezalkoholowych
9	30.04.2026	Zasady obsługi klienta w praktyce w gastronomii. Reklama i promocja
10	07.05.2026	Koncepcja obsługi klienta w zakładzie gastronomicznym. Księga jakości obsługi klienta. Standardy jakości w gastronomii