

# Program przedmiotu

- Nazwa przedmiotu / moduł przedmiotowy: **EKONOMIKA PRZEDSIĘBIORSTWA HOTELARSKIEGO**
- Język wykładowy: **POLSKI**
- Umiejscowienie przedmiotu w planach studiów:
  - Obszar lub obszary studiów: **HIG, TMiZH**
  - Poziom studiów: studia I stopnia
  - Kierunek lub kierunki (realizacja wzorca efektów): **TURYSTYKA I REKREACJA**
- Nadzór nad realizacją przedmiotu:
  - Instytut/Inna jednostka: **IZIGUT**
  - Osoba odpowiedzialna za przedmiot:
  - Osoby współpracujące przy opracowaniu programu przedmiotu:
- Liczba godzin i formy zajęć dydaktycznych dla poszczególnych systemów studiów oraz rygor zaliczenia

Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																					
Forma zajęć / Forma studiów	Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																		Razem		
	Wykład	PWS	ECTS	Ćwiczenia	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	ECTS		
Stacjonarne	12	13	1	12	13	1														2	
Niestacjonarne	8	17		8	17																
Rygor zaliczenia	Zaliczenie			Zaliczenie na ocenę																	

- Nakład pracy studenta – bilans punktów ECTS  
*1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta potrzebnej do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się z uwzględnieniem pracy własnej studenta*

Aktywność (należy podać prace właściwe dla przedmiotu)	Godzinowe obciążenie studenta (stacjonarne/niestacjonarne)
Udział w wykładach	12/8
Udział w ćwiczeniach*	12/8
Przygotowanie do zaliczenia wykładów	12/16
Samodzielne przygotowanie się do ćwiczeń*	13/17
Udział w zaliczeniu wykładu*	1/1
<b>Sumaryczne obciążenie pracą studenta (NPS)</b>	<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>	<b>2</b>
* Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	25/25
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	25/17

- Uwagi realizacyjne: rekomendowana długość trwania (semestry), rekomendowane wymagania wstępne, relacje pomiędzy formami zajęć: brak
- Szczegółowe efekty uczenia się – wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

Szczegółowe efekty uczenia się dla przedmiotu		Forma zajęć	Metody kształcenia	Metody weryfikowania (sprawdzania, oceniania) efektów uczenia się
Symbol efektu	Opis efektu			
<b>Wiedza</b>				
K_W03	Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu ekonomiki przedsiębiorstwa hotelarskiego; Objaśnia istotę wskaźnika sprawności operacyjnej hotelu, marży Zysku Operacyjnego Brutto, Zysku Operacyjnego Brutto (GOP) i Przychodów Ogółem (Total Revenue), dochodów Operacyjnych z Centrów Zysków	Wykład	Wykład informacyjny	Zaliczenie – wypowiedź ustna
K_W06	Opisuje źródła danych oraz podstawowe techniki ich przetwarzania niezbędne do oceny sytuacji finansowej obiektu hotelarskiego	Wykład	Wykład informacyjny, wykład problemowy	Zaliczenie – wypowiedź ustna
K_W07	Opisuje poszczególne składowe ekonomiki kosztów przedsiębiorstwa hotelarskiego: zarządzanie kosztami- cele, rodzaje kosztów, podział kosztów, rachunkowość zarządcza, USALI, polityka cenowa	Wykład	Wykład informacyjny	Zaliczenie – wypowiedź ustna
K_W08	Identyfikuje uwarunkowania makro i mikrootoczenia mające wpływ na ekonomikę przedsiębiorstwa hotelarskiego i poziom jego konkurencyjności	wykład	Wykład informacyjny/wykład problemowy	Zaliczenie – wypowiedź ustna
<b>Umiejętności</b>				
K_U02 K_U03	analizuje warunki funkcjonowania obiektów noclegowych działających na rynku turystycznym na podstawie dostępnych danych źródłowych	Ćwiczenia	Metody ćwiczeniowe, studia przypadków	Wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo (analiza informacji na zadany temat)
K_U04 K_U07	Przeprowadza analizę progu rentowności, projektuje cenę	Ćwiczenia	Metody ćwiczeniowe, laboratoryjna	Wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo (analiza informacji na zadany temat), kolokwium zaliczeniowe

# Program przedmiotu

Kompetencje społeczne			
K_K01	Jest świadomy potrzeby stałego doskonalenia wiedzy w zakresie przedmiotu	wykład	Wykład informacyjny/wykład problemowy
			Zaliczenie – wypowiedź ustna

## 9. Zasady/kryteria oceniania dla każdej formy kształcenia i poszczególnych ocen

Wykład: 100% oceny końcowej na podstawie wypowiedzi ustnej (procedura zaliczenia obejmuje losowanie 2 zagadnień listy 20)

Ćwiczenia: na wynik ostateczny składa się: wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo – analiza informacji na zadany temat(45%), zaliczenie kolokwium (55%)

**W przypadku zaliczenia na ocenę:** Ocena końcowa wystawiona z przedmiotu (i jego formy) interpretowana jest w sposób następujący: 5.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane, z ewentualnymi pojedynczymi nieścisłościami, które nie mają znaczenia dla osiągnięcia poszczególnych efektów; 4.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z nielicznymi błędami; 4.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z pojedynczymi brakami; 3.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z błędami lub brakami; 3.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z dużymi błędami lub brakami (poziom minimalnie wymagany, akceptowany przez nauczyciela akademickiego)

## 10. Treści kształcenia wraz z formą zajęć, na której są realizowane

### a. Nazwa grupy zagadnień: wykład:

- Zagadnienie 1: Wprowadzenie do przedmiotu: ekonomika przedsiębiorstwa hotelarskiego i usług hotelarskich
- Zagadnienie 2: Otoczenie przedsiębiorstwa hotelarskiego: Makrootoczenie: ogólne pojęcie, siły działające w makrootoczeniu, przykłady Mikrootoczenie: elementy otoczenia: nowo wchodzący, dostawcy, konkurenci i substytuty, klienci, pojęcie konkurencji, potrzeby nabywców- piramida potrzeb Masłowa,
- Zagadnienie 3: Czynniki decydujące o efektywności hotelu na rynku usług turystycznych. Podstawowe strategie konkurowania, Strategie kierunkowych działań konkurencyjnych
- Zagadnienie 4: Ekonomika kosztów przedsiębiorstwa hotelarskiego: zarządzanie kosztami- cele, rodzaje kosztów, podział kosztów, rachunkowość zarządcza, USALI, polityka cenowa
- Zagadnienie 5: Struktura organizacyjna hotelu
- Zagadnienie 6: Wybrane koncepcje zarządzania hotelem: franczyza, outsourcing, benchmarking

### b. Nazwa grupy zagadnień: ćwiczenia

- Zagadnienie 1: Revenu Management- historia i pojęcie, podstawowe wskaźniki, próg rentowności, proces aktywnego zarządzania przychodem, narzędzia RM, 5 sił Portera
- Zagadnienie 2: Segmentacja, siła przetargowa nabywców, cechy segmentów, cele segmentacji, reguła Pareto
- Zagadnienie 3: Dystrybucja usług, kanały dystrybucji bezpośredniej i pośredniej, wady i zalety poszczególnych kanałów, modele współpracy z pośrednikami, rate parity, zarządzanie kanałami dystrybucji
- Zagadnienie 4: Cena: podstawy do ustalania cen, podział cen, części składowe ceny, projektowanie cen i planów cenowych, tworzenie kalendarza cen, elastyczne zarządzanie ceną, wojny cenowe, pułapki obniżania cen, cykl życia produktu, strategie RM- polityka cen w niskim sezonie, polityka cen w wysokim sezonie, zarządzanie obłożeniem
- Zagadnienie 5: podstawowe dokumenty organizacyjne: regulamin pracy i płacy, regulamin obiektu, procedury- zagadnienie jakości

11. Wymagane środki dydaktyczne: sala wykładowa wyposażona w projektor multimedialny, dostęp do Internetu, sale ćwiczeniowe: laboratorium komputerowe

## 12. Literatura przedmiotu:

### a. Literatura podstawowa (wymienione pozycje muszą znajdować się w zasobach WSG):

- Bednarski Lech, Analiza ekonomiczna przedsiębiorstwa, Warszawa, 2008

### b. Literatura uzupełniająca:

- Materiały wewnętrzne hotelu

### c. Netografia: adres strony, stan z dnia:

13. Dostępne materiały dydaktyczne z podziałem na formy zajęć (autorskie zestawienia materiałów dydaktycznych, materiały e-learningowe, itp.)

## 14. Osoby realizujące poszczególne formy kształcenia

Forma kształcenia	Imię i nazwisko
1. Wykład	
2. Ćwiczenia	

# Program przedmiotu

- Nazwa przedmiotu / modułu przedmiotowy: **FUNKCJONOWANIE GASTRONOMII HOTELOWEJ**
- Język wykładowy: **POLSKI**
- Umiejscowienie przedmiotu w planach studiów:
  - Obszar lub obszary studiów: **HIG, TMiZH**
  - Poziom studiów: **STUDIA I STOPNIA**
  - Kierunek lub kierunki (realizacja wzorca efektów): **TURYSTYKA I REKREACJA**
- Nadzór nad realizacją przedmiotu:
  - Instytut/Inna jednostka: **IZIGUT**
  - Osoba odpowiedzialna za przedmiot:
  - Osoby współpracujące przy opracowaniu programu przedmiotu: **nie dotyczy**
- Liczba godzin i formy zajęć dydaktycznych dla poszczególnych systemów studiów oraz rygor zaliczenia

Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																					
Forma zajęć / Forma studiów	Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																		Razem		
	Wykład	PWS	ECTS	Zajęcia projektowe	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	ECTS		
Stacjonarne	12	13	1	8	92	4														5	
Niestacjonarne	8	17		8	92																
Rygor zaliczenia	Zaliczenie na ocenę			Zaliczenie na ocenę																	

- Nakład pracy studenta – bilans punktów ECTS  
*1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta potrzebnej do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się z uwzględnieniem pracy własnej studenta*

Aktywność (należy podać prace właściwe dla przedmiotu)	Godzinowe obciążenie studenta (stacjonarne/niestacjonarne)
Udział w wykładach	12/8
Udział w zajęciach projektowych*	8/8
Samodzielne studiowanie tematyki wykładów	13/17
Samodzielne przygotowanie się do zajęć projektowych*	92/92
<b>Sumaryczne obciążenie pracą studenta (NPS)</b>	<b>125</b>
<b>Punkty ECTS</b>	<b>5</b>
* Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	100/100
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	20/16

- Uwagi realizacyjne: rekomendowana długość trwania (semestry), rekomendowane wymagania wstępne, relacje pomiędzy formami zajęć: **brak**
- Szczegółowe efekty uczenia się – wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

Szczegółowe efekty uczenia się dla przedmiotu		Forma zajęć	Metody kształcenia	Metody weryfikowania (sprawdzania, oceniania) efektów uczenia się
Symbol efektu	Opis efektu			
<b>Wiedza</b>				
K_W07	Rozróżnia i charakteryzuje normy i reguły dotyczące funkcjonowania gastronomii hotelowej	wykład	wykład informacyjny	wypowiedź ustna
<b>Umiejętności</b>				
K_U02	Wykorzystuje wiedzę teoretyczną do szczegółowego opisu i praktycznego analizowania procesów w zakresie gastronomii hotelowej	Zajęcia projektowe	metody ćwiczeniowo-praktyczne - projekt, studium przypadku	raport z projektu
K-U05	Postępuje się normami oraz regułami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi i in,) regulującymi pracę w gastronomii hotelowej	Zajęcia projektowe	metody ćwiczeniowo-praktyczne - projekt, studium przypadku	raport z projektu
K_U06	Wykorzystuje wiedzę i umiejętności nabyte podczas praktyki zawodowej w zakresie gastronomii hotelowej	Zajęcia projektowe	metody ćwiczeniowo-praktyczne - projekt, studium przypadku	raport z projektu
K_U09 K_U10	Przygotowuje opracowania pisemne i wystąpienia nt. wybranych problemów z zakresu gastronomii hotelowej z zachowaniem podstawowych metod pozyskiwania danych, norm ich przetwarzania oraz wymogów dokumentacyjnych	Zajęcia projektowe	Metody ćwiczeniowo-praktyczne - projekt, studium przypadku	raport z projektu wraz z wystąpieniem przed grupą

# Program przedmiotu

Kompetencje społeczne			
K_K04	identyfikuje problemy etyczne, prawne, organizacyjne, związane z organizowaniem usług gastronomicznych w hotelu	Zajęcia projektowe	metody ćwiczeniowo-praktyczne - projekt raport z projektu, samoocena, ocena nauczycielska

## 9. Zasady/kryteria oceniania dla każdej formy kształcenia i poszczególnych ocen:

Wykład: 100% oceny końcowej na podstawie wypowiedzi ustnej (procedura zaliczenia obejmuje losowanie 2 zagadnień listy 20)

Zajęcia projektowe: raport z projektu 80%, 10% samoocena, 10% - ocena nauczycielska

**W przypadku zaliczenia na ocenę:** Ocena końcowa wystawiona z przedmiotu (i jego formy) interpretowana jest w sposób następujący: 5.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane, z ewentualnymi pojedynczymi nieścisłościami, które nie mają znaczenia dla osiągnięcia poszczególnych efektów; 4.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z nielicznymi błędami; 4.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z pojedynczymi brakami; 3.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z błędami lub brakami; 3.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z dużymi błędami lub brakami (poziom minimalnie wymagany, akceptowany przez nauczyciela akademickiego)

## 10. Treści kształcenia wraz z formą zajęć, na której są realizowane

Treści wspólne dla wykładów i zajęć projektowych

### Miejsce usługi gastronomicznej w usługach hotelarskiej

usługa hotelarska – jej skład

miejsce usług żywieniowych w usługach hotelarskich

prawne aspekty świadczenia usług gastronomicznych w hotelarstwie

usługa gastronomiczna atutem w walce o lojalność gościa hotelowego

### Możliwości podażowe gastronomii hotelowej i ich wykorzystanie

zaplecze gastronomiczne w hotelarstwie - wymagania technologiczne

możliwości produkcyjne gastronomii hotelowej

### Organizacja gastronomii hotelowej

żywienie zamknięte

żywienie otwarte i zasady jego organizacji

tworzenie oferty usługowej gastronomii hotelowej

### Posiłki w ofercie gastronomii hotelowej

znaczenie śniadania w hotelarstwie

rodzaje śniadań i zasady ich podawania

oferta i serwis pozostałych posiłków

### Karta menu

karta menu, jej rodzaje i układ

rola informacyjna karty menu i sposób jej wypełniania

zasady obowiązujące przy tworzeniu karty menu, kolejność dań, potraw, napojów

### Zasady obsługi konsumenta

zasady nakrywania stołów

formy serwisu i obsługi konsumentów

zasady serwowania dań i potraw

organizacja przyjęć i bankietów

napoje alkoholowe

### Zasady układania jadłospisów i karty menu

kolejność dań i potraw w karcie

kolejność dań i dobór potraw w posiłku

kolejność napojów w karcie i ich dobór

### Nakrywanie stołów

bielizna w gastronomii

porcelana i szkło

sztućce

### Nakrywanie stołów

praca kelnera - rodzaje i zasady obsługi

Nakrywanie stołu do poszczególnych rodzajów posiłków

### Planowanie przyjęć i bankietów

rodzaje przyjęć i bankietów, formy obsługi

opracowanie jadłospisów bankietowych

projektowanie koncepcji krycia stołów i obsługi

# Program przedmiotu

11. Wymagane środki dydaktyczne: **pracownia gastronomiczna**
12. Literatura przedmiotu:
  - a. **Literatura podstawowa** (wymienione pozycje muszą znajdować się w zasobach WSG):  
Jargoń R. : Obsługa konsumenta, tom 1 i 2, WSiP, 2000
  - b. **Literatura uzupełniająca**: zapis j.w.  
S. Oparka, T. Nowicka: Organizacja i technika pracy w hotelarstwie, cz. 1, Polskie Zrzeszenie Hoteli, 2003  
W. Grzebińska: Wyposażenie techniczne zakładów, WSiP, 2005  
W. Jastrzębski: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, WSiP, 2006
13. Dostępne materiały dydaktyczne z podziałem na formy zajęć (autorskie zestawienia materiałów dydaktycznych, materiały e-learningowe, itp.): **nie dotyczy**
14. Osoby realizujące poszczególne formy kształcenia

Forma kształcenia	Imię i nazwisko
1. wykład	
2. zajęcia projektowe	

# Program przedmiotu

- Nazwa przedmiotu / modułu przedmiotowy: **MIĘDZYNARODOWE ORGANIZACJE TURYSTYCZNE**
- Język wykładowy: polski
- Umiejscowienie przedmiotu w planach studiów:  
Obszar lub obszary studiów: **TMiZH**  
Poziom studiów: studia I stopnia  
Kierunek lub kierunki (realizacja wzorca efektów): **TURYSTYKA I REKREACJA**
- Nadzór nad realizacją przedmiotu:  
Instytut/Inna jednostka: **IZiGUT**  
Osoba odpowiedzialna za przedmiot:  
Osoby współpracujące przy opracowaniu opisu przedmiotu: nd.
- Liczba godzin i formy zajęć dydaktycznych dla poszczególnych systemów studiów oraz rygor zaliczenia

Forma zajęć / Forma studiów	...												Zajęcia zdalne - wykład												Razem
	Wykład	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	9	4	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	ECTS	
Stacjonarne													9	4											
Niestacjonarne													9	4										0,5	
Rygor zaliczenia													Zaliczenie na ocenę												

- Nakład pracy studenta – bilans punktów ECTS  
*1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta potrzebnej do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się z uwzględnieniem pracy własnej studenta*

Aktywność (należy podać prace właściwe dla przedmiotu) K_W06,K_W08,K_U01,K_U05,K_U09,K_U12,	Godzinowe obciążenie studenta (stacjonarne/niestacjonarne)
Samodzielne studiowanie tematyki wykładów	9/9
Przygotowanie do egzaminu	3/3
Udział w egzaminie	1/1
<b>Sumaryczne obciążenie pracą studenta (NPS)</b>	<b>13/13</b>
<b>Punkty ECTS</b>	<b>0,5 ECTS</b>
* Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	0/0
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	9/9

- Uwagi realizacyjne: rekomendowana długość trwania (semestry), rekomendowane wymagania wstępne, relacje pomiędzy formami zajęć: brak
- Szczegółowe efekty uczenia się – wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

Szczegółowe efekty uczenia się dla przedmiotu		Forma zajęć	Metody kształcenia	Metody weryfikowania (sprawdzania, oceniania) efektów uczenia się
Symbol efektu	Opis efektu			
<b>Wiedza</b>				
K_W02	Identyfikuje znaczenie międzynarodowych organizacji turystycznych w kształtowaniu rozwoju turystyki międzynarodowej, globalnego rynku turystycznego i gospodarki turystycznej	Wykład b learning	Wykład informacyjny Dyskusja	Wykonywanie zadań indywidualnie (oraca pisemna i prezentacje na zadany temat)
K_W03	Charakteryzuje rolę i zadania ważniejszych organizacji turystycznych działających na międzynarodowym rynku turystycznym	Wykład b learning	Wykład informacyjny Dyskusja	Wykonywanie zadań indywidualnie (praca pisemna i prezentacje na zadany temat)
<b>Umiejętności</b>				
K_U03	Analizuje przyczyny i przebieg współpracy międzynarodowej w turystyce	Wykład b learning	Wykład informacyjny Dyskusja	Udział w dyskusji
<b>Kompetencje społeczne</b>				
K_K02	Potrafi nawiązać relację z ekspertem i korzystać z jego wiedzy w przypadku napotkania trudności w rozwiązywaniu zadań	Wykład b learning	Wykład informacyjny Dyskusja	Udział w dyskusji

- Zasady/kryteria oceniania dla każdej formy kształcenia i poszczególnych ocen  
Wykład: na ocenę końcową składa się: wykonanie pracy pisemnej (50%) prezentacji (40%), udział w dyskusji 10%.

**W przypadku zaliczenia na ocenę:** Ocena końcowa wystawiona z przedmiotu (i jego formy) interpretowana jest w sposób następujący: 5.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane, z ewentualnymi pojedynczymi nieścisłościami, które nie mają znaczenia dla osiągnięcia poszczególnych efektów; 4.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z nielicznymi błędami; 4.0 – zakładane efekty uczenia się zostały

# Program przedmiotu

uzyskane z pojedynczymi brakami; 3.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z błędami lub brakami; 3.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z dużymi błędami lub brakami (poziom minimalnie wymagany, akceptowany przez nauczyciela akademickiego)

**10. Treści kształcenia wraz z formą zajęć, na której są realizowane**

- Struktura międzynarodowych organizacji turystycznych w Europie i na świecie
- Cele, zdania, misja międzynarodowych organizacji turystycznych

**11. Wymagane środki dydaktyczne: dostęp do ONTE**

**12. Literatura przedmiotu:**

**Literatura podstawowa** (wymienione pozycje muszą znajdować się w zasobach WSG):

- W. Alejziak, Międzynarodowe organizacje turystyczne, Wyd. Albis 2003.

**Literatura uzupełniająca:**

- Netografia:
- <https://zarabiajnaturystyce.pl/polityka-turystyczna/organizacje-miedzynarodowe/> (dostęp: 15.09.2020)
- [https://wtir.awf.krakow.pl/attachments/article/135/mot\\_wa.pdf](https://wtir.awf.krakow.pl/attachments/article/135/mot_wa.pdf) (dostęp: 15.09.2020)

**13. Dostępne materiały dydaktyczne z podziałem na formy zajęć (autorskie zestawienia materiałów dydaktycznych, materiały e-learningowe, itp.): nd.**

**14. Osoby realizujące poszczególne formy kształcenia**

Forma kształcenia	Imię i nazwisko
1. Wykład – b-learning	

# Program przedmiotu

- Nazwa przedmiotu / modułu przedmiotowy: **MIĘDZYNARODOWE STOSUNKI GOSPODARCZE**
- Język wykładowy: **POLSKI**
- Umiejscowienie przedmiotu w planach studiów:
  - Obszar lub obszary studiów: **TMiZH**
  - Poziom studiów: studia I stopnia
  - Kierunek lub kierunki (realizacja wzorca efektów): **TURYSTYKA I REKREACJA**
- Nadzór nad realizacją przedmiotu:
  - Instytut/Inna jednostka: **IZIGUT**
  - Osoba odpowiedzialna za przedmiot:
  - Osoby współpracujące przy opracowaniu programu przedmiotu: **nie dotyczy**
- Liczba godzin i formy zajęć dydaktycznych dla poszczególnych systemów studiów oraz rygor zaliczenia

Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																						
Forma zajęć	Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																		Razem			
Forma studiów	Wykład	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	ECTS
Stacjonarne	16	34																				
Niestacjonarne			2																			2
Rygor zaliczenia	Zaliczenie na ocenę		...																			

- Nakład pracy studenta – bilans punktów ECTS  
*1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta potrzebnej do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się z uwzględnieniem pracy własnej studenta*

Aktywność (należy podać prace właściwe dla przedmiotu)	Godzinowe obciążenie studenta (stacjonarne/niestacjonarne)
Udział w wykładach	16/
Przygotowanie do zaliczenia w tym samodzielne studiowanie tematyki wykładów	12/
Udział w zaliczeniu	1/ h
<b>Sumaryczne obciążenie pracą studenta (NPS)</b>	<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>	<b>2</b>
* Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	16/

- Uwagi realizacyjne: rekomendowana długość trwania (semestry), rekomendowane wymagania wstępne, relacje pomiędzy formami zajęć:
- Szczegółowe efekty uczenia się – wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

Szczegółowe efekty uczenia się dla przedmiotu		Forma zajęć	Metody kształcenia	Metody weryfikowania (sprawdzania, oceniania) efektów uczenia się
Symbol efektu	Opis efektu			
<b>Wiedza</b>				
K_W02 K_W03	Wyjaśnia mechanizmy funkcjonowania rynków oraz identyfikuje skutki międzynarodowych stosunków gospodarczych, rozróżnia instytucje i organizacje odpowiedzialne za liberalizację handlu międzynarodowego towarów i usług	Wykład	Wykład informacyjny; wykład problemowy	Zaliczenie ustne
K_W07	Zna podstawowe zasady pozwalające zrozumieć funkcjonowanie handlu międzynarodowego, systemu finansowego, integracji, polityki gospodarczej państw	Wykład	Wykład informacyjny; wykład problemowy	Zaliczenie ustne
<b>Umiejętności</b>				
K_U01	Analizuje funkcjonowanie UE w dziedzinie turystyki jako podmiotu międzynarodowych stosunków gospodarczych	Wykład	Wykład informacyjny; wykład problemowy	Zaliczenie ustne
<b>Kompetencje społeczne</b>				
K_K01	Ocenia krytycznie stan swojej wiedzy, dyskutuje i wyraża opinie dotyczące odbieranych treści	Wykład	Wykład informacyjny; wykład problemowy	Zaliczenie ustne

- Zasady/kryteria oceniania dla każdej formy kształcenia i poszczególnych ocen  
 Wykład: Wykład – wynik zaliczenia ustnego 100%, procedura obejmuje losowanie pytań

**W przypadku zaliczenia na ocenę:** Ocena końcowa wystawiona z przedmiotu (i jego formy) interpretowana jest w sposób następujący: 5.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane, z ewentualnymi pojedynczymi nieścisłościami, które nie mają znaczenia dla osiągnięcia poszczególnych efektów; 4.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z nielicznymi błędami; 4.0 – zakładane efekty uczenia się zostały



# Program przedmiotu

uzyskane z pojedynczymi brakami; 3.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z błędami lub brakami; 3.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z dużymi błędami lub brakami (poziom minimalnie wymagany, akceptowany przez nauczyciela akademickiego)

## 10. Treści kształcenia wraz z formą zajęć, na której są realizowane

### Wykład

Pojęcie międzynarodowych stosunków ekonomicznych. Podmioty gospodarki światowej. Międzynarodowy podział pracy. Korzyści z handlu międzynarodowego w świetle teorii. Przepływy usług w skali międzynarodowej( w tym na runku turystycznym). Wpływ handlu zagranicznego na dochód narodowy oraz na wzrost gospodarczy. Mechanizm działania mnożnika i supermnożnika eksportowego. Międzynarodowe przepływy czynników produkcji. Działalności korporacji transnarodowych. Międzynarodowy system walutowy. Międzynarodowe rynki finansowe. Międzynarodowa i zagraniczna polityka ekonomiczna. Międzynarodowa integracja gospodarcza. Globalizacja gospodarki światowej. Problemy globalne w gospodarce światowej

## 11. Wymagane środki dydaktyczne: projektor multimedialny, komputer z łączem internetowym

## 12. Literatura przedmiotu:

### a. Literatura podstawowa (wymienione pozycje muszą znajdować się w zasobach WSG):

Budnikowski A. 2017, *Ekonomia międzynarodowa*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa

Rymarczyk Jan, 2010, *Międzynarodowe stosunki gospodarcze*, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa

### b. Literatura uzupełniająca: nie dotyczy

### c. Netografia: adres strony, stan z dnia: nie dotyczy

## 13. Dostępne materiały dydaktyczne z podziałem na formy zajęć (autorskie zestawienia materiałów dydaktycznych, materiały e-learningowe, itp.): materiały e-learningowe do przedmiotu na Platformie ONTE – zestawienie autorskie prowadzących zajęcia

## 14. Osoby realizujące poszczególne formy kształcenia

Forma kształcenia	Imię i nazwisko
1. Wykład	

# Program przedmiotu

- Nazwa przedmiotu / modułu przedmiotowy: **ORGANIZACJA IMPREZ MICE**
- Język wykładowy: **POLSKI**
- Umiejscowienie przedmiotu w planach studiów:
  - Obszar lub obszary studiów: **HIG, TMiZH**
  - Poziom studiów: studia I stopnia
  - Kierunek lub kierunki (realizacja wzorca efektów): **TURYSTYKA I REKREACJA**
- Nadzór nad realizacją przedmiotu:
  - Instytut/Inna jednostka: **IZIGUT**
  - Osoba odpowiedzialna za przedmiot:
  - Osoby współpracujące przy opracowaniu programu przedmiotu: nie dotyczy
- Liczba godzin i formy zajęć dydaktycznych dla poszczególnych systemów studiów oraz rygor zaliczenia

Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																						
Forma zajęć																				Razem		
Forma studiów	Wykład	PWS	ECTS	Zajęcia projektowe	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	
Stacjonarne	18	32	2	8	92	4																
Niestacjonarne	14	36		8	92																	6
Rygor zaliczenia	Egzamin		Zaliczenie na ocenę																			

- Nakład pracy studenta – bilans punktów ECTS  
*1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta potrzebnej do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się z uwzględnieniem pracy własnej studenta*

Aktywność (należy podać prace właściwe dla przedmiotu)	Godzinowe obciążenie studenta (stacjonarne/niestacjonarne)
Udział w wykładach	18/14 h
Udział w zajęciach projektowych	8/8 h
Wykonanie projektu i dokumentacji*	92/92 h
Przygotowanie do egzaminu	31/35 h
Udział w egzaminie	1/1 h
<b>Sumaryczne obciążenie pracą studenta (NPS)</b>	150 h
<b>Punkty ECTS</b>	<b>6 ECTS</b>
* Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	100/100 h
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	27/23 h

- Uwagi realizacyjne: rekomendowana długość trwania (semestry), rekomendowane wymagania wstępne, relacje pomiędzy formami zajęć: odbyte kursy: Wybrane zagadnienia ekonomii i przedsiębiorczości, organizacja gospodarki turystycznej
- Szczegółowe efekty uczenia się – wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

Szczegółowe efekty uczenia się dla przedmiotu				
Symbol efektu	Opis efektu	Forma zajęć	Metody kształcenia	Metody weryfikowania (sprawdzania, oceniania) efektów uczenia się
<b>Wiedza</b>				
K_W03 K_W04	Opisuje rynek turystyki biznesowej, wyjaśnia uwarunkowania popytowe i podaźowe determinujące rozwój oferty produktów typu MICE, identyfikuje relacje zachodzące pomiędzy rozwojem branży hotelarskiej a wzrostem rynku produktów i ofert MICE	Wykład	Wykład informacyjny	Test
K_W05	Opisuje wymagania dla typowych grup nabywców oferty MICE	Wykład	Wykład informacyjny/problemowy	Test
<b>Umiejętności</b>				
K_U02 K_U06 K_U7	Tworzy od podstaw ofertę MICE uwzględniając niezbędne analizy i dokumentację, opisuje różne warianty oferty odnosząc je do uwarunkowań organizacyjnych i potrzeb klientów	Zajęcia projektowe	Metody ćwiczeniowo-praktyczne - projekt	Raport z projektu wraz z omówieniem wyników i wniosków przed wykładownicą i grupą Udział w dyskusji
<b>Kompetencje społeczne</b>				
K_K05	Jest gotów do działania w sposób przedsiębiorczy	Zajęcia projektowe	Metody ćwiczeniowo-praktyczne – projekt/ dyskusja	Raport z projektu wraz z omówieniem wyników i wniosków przed wykładownicą i grupą Udział w dyskusji

- Zasady/kryteria oceniania dla każdej formy kształcenia i poszczególnych ocen

Wykład: na ostateczną ocenę z wykładu składa się zaliczony test z treści wykładowych oraz znajomości literatury (100% oceny końcowej)

Zajęcia projektowe: raport z projektu wraz z omówieniem wyników (udział w dyskusji dyskusja) i prezentacją wniosków przed grupą (raport 80% - udział w dyskusji 20% oceny końcowej)

**W przypadku zaliczenia na ocenę:** Ocena końcowa wystawiona z przedmiotu (i jego formy) interpretowana jest w sposób następujący: 5.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane, z ewentualnymi pojedynczymi nieścisłościami, które nie mają znaczenia dla osiągnięcia poszczególnych efektów; 4.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z nielicznymi błędami; 4.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z pojedynczymi brakami; 3.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z błędami lub brakami; 3.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z dużymi błędami lub brakami (poziom minimalnie wymagany, akceptowany przez nauczyciela akademickiego)

## 10. Treści kształcenia wraz z formą zajęć, na której są realizowane

### a. Nazwa grupy zagadnień - wykład

- **Zagadnienie 1:** Zagadnienia wprowadzające do rynku MICE: pojęcie, cechy, formy, rynek i produkt turystyki biznesowej, organizacje zajmujące się turystyką biznesową
- **Zagadnienie 2:** Przystosowanie obiektów hotelarskich do rozwoju ofert MICE
- **Zagadnienie 3:** Podaż i popt na rynku MICE (Polska, Europa)
- **Zagadnienie 4:** Profesjonalny Event Manager- jak działa, jak przygotować rentowną ofertę MICE, etapy obsługi Klienta podczas imprez MICE, zadania w hotelu, dokumenty wewnętrzne: agenda, zlecenia, formularz zamówienia, umowa na organizację konferencji,
- **Zagadnienie 5:** Jak skutecznie pozyskiwać organizatorów konferencji, monitoring konkurencji, eventsalendar, internetowa sprzedaż spotkań
- **Zagadnienie 6:** Rynek pracy w obszarze MICE

### b. Nazwa grupy zagadnień – Zajęcia projektowe

Tematy projektów do wyboru: projekt imprezy integracyjnej, jedno dniowej konferencji/seminarium, wystawy kulinarnych produktów regionalnych, spotkania biznesowego itp. (koncepcja imprezy/produktu, koncepcja organizacyjna, dokumentacja itp., oferta)

## 11. Wymagane środki dydaktyczne: brak specjalnych wymagań

## 12. Literatura przedmiotu:

### a. Literatura podstawowa (wymienione pozycje muszą znajdować się w zasobach WSG):

- „Turystyka biznesowa” M. Sidorkiewicz, Difin Warszawa 2011
- „Turystyka biznesowa, konferencje, podróże motywacyjne, wystawy, turystyka korporacyjna”, R. Davidson, B. Cope, Warszawa 2003

### 13. Literatura uzupełniająca:

- „Turystyka biznesowa- zatrudnienie na ogólnopolskim rynku pracy”, raport przygotowany w ramach projektu: „Motywacja- Biznes- Sukces. Nowe oblicze turystyki”
- Finanse międzynarodowe, red. M. Markiewicz, U. Mrzygłód, PWE, Warszawa 2015
- „Turystyka biznesowa, determinanty rozwoju”, red. naukowa B. Iwan, M. Kacprzak, Warszawa 2012

### b. Literatura uzupełniająca: zapis j.w.

Nie dotyczy

### c. Netografia: adres strony, stan z dnia: nie dotyczy

## 14. Dostępne materiały dydaktyczne z podziałem na formy zajęć (autorskie zestawienia materiałów dydaktycznych, materiały e-learningowe, itp.): nie dotyczy

## 15. Osoby realizujące poszczególne formy kształcenia

Forma kształcenia	Imię i nazwisko
1.Wykład.	
2.Zajęcia projektowe	

# Program przedmiotu

- Nazwa przedmiotu / moduł przedmiotowy: **ORGANIZACJA PRACY W PRZEDSIĘBIORSTWIE HOTELOWYM**
- Język wykładowy: **POLSKI**
- Umiejscowienie przedmiotu w planach studiów:
  - Obszar lub obszary studiów: **HIG, TMiZH**
  - Poziom studiów: **STUDIA I STOPNIA**
  - Kierunek lub kierunki (realizacja wzorca efektów): **TURYSTYKA I REKREACJA**
- Nadzór nad realizacją przedmiotu:
  - Institut/Inna jednostka: **IZIGUT**
  - Osoba odpowiedzialna za przedmiot:
  - Osoby współpracujące przy opracowaniu programu przedmiotu: nie dotyczy
- Liczba godzin i formy zajęć dydaktycznych dla poszczególnych systemów studiów oraz rygor zaliczenia

Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																						
Forma zajęć / Forma studiów	Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																		Razem			
	Wykład	PWS	ECTS	Ćwiczenia	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS				
Stacjonarne	12	13	1	12	13	1																
Niestacjonarne	8	17		8	17																	
Rygor zaliczenia	Zaliczenie na ocenę			Zaliczenie na ocenę																		

- Nakład pracy studenta – bilans punktów ECTS  
*1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta potrzebnej do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się z uwzględnieniem pracy własnej studenta*

Aktywność (należy podać prace właściwe dla przedmiotu)	Godzinowe obciążenie studenta (stacjonarne/niestacjonarne)
Udział w wykładach	12/8
Udział w ćwiczeniach*	12/8
Samodzielne przygotowanie się do ćwiczeń*	6/6
Wykonanie zadań na ćwiczenia	7/11
Przygotowanie do zaliczenia wykładu	12/16
Udział w zaliczeniu	1/1
<b>Sumaryczne obciążenie pracą studenta (NPS)</b>	<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>	<b>2 ECTS</b>
* Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	25/25 h
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	25/17 h

- Uwagi realizacyjne: rekomendowana długość trwania (semestry), rekomendowane wymagania wstępne, relacje pomiędzy formami zajęć:
- Szczegółowe efekty uczenia się – wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

Szczegółowe efekty uczenia się dla przedmiotu		Forma zajęć	Metody kształcenia	Metody weryfikowania (sprawdzania, oceniania) efektów uczenia się
Symbol efektu	Opis efektu			
<b>Wiedza</b>				
K_W07	Charakteryzuje normy i reguły organizujące działalność i funkcjonowanie podmiotów świadczących usługi hotelarskie, identyfikuje pionowe funkcjonalne hotelu i zakresy ich działalności, omawia zakresy obowiązków i techniki pracy służby pięter	wykład	1. Metody podające: wykład informacyjny, wykład problemowy; 2. metody poszukujące: studium przypadku, SWOT, referatu;	test
<b>Umiejętności</b>				
K_U02 K_U04 K_U07	Student posiada umiejętność wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu funkcjonowania hotelu, analizuje jednostkowe procesy (składowe działalności hotelu), proponuje rozwiązania problemów	ćwiczenia	Metody ćwiczeniowo praktyczne, wykonywania zadań indywidualnie i grupowo, studia przypadków/dyskusja, metoda referatu;	Analiza informacji na zadany temat - referat, udział w dyskusji,
<b>Kompetencje społeczne</b>				
K_K04	Jest gotów do organizowania usług hotelarskich mając na uwadze ich wysoką jakość dla klienta	ćwiczenia	Metody ćwiczeniowo praktyczne, studia przypadków/dyskusja	udział w dyskusji/ ocena nauczycielska

- Zasady/kryteria oceniania dla każdej formy kształcenia i poszczególnych ocen:  
 Wykład: na ocenę końcową składa się zaliczenie testu (100%)

# Program przedmiotu

Ćwiczenia: ocena końcowa składa się z ocen cząstkowych: pracy na ćwiczeniach audytoryjnych (wykonywanie zadań ind. lub grupowo/analiza informacji na zadany temat) (30%), udział w dyskusji podczas zajęć wraz z oceną nauczycielską 10%, przygotowaniu referatu na zadany temat (60%)

**W przypadku zaliczenia na ocenę:** Ocena końcowa wystawiona z przedmiotu (i jego formy) interpretowana jest w sposób następujący: 5.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane, z ewentualnymi pojedynczymi nieścisłościami, które nie mają znaczenia dla osiągnięcia poszczególnych efektów; 4.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z nielicznymi błędami; 4.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z pojedynczymi brakami; 3.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z błędami lub brakami; 3.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z dużymi błędami lub brakami (poziom minimalnie wymagany, akceptowany przez nauczyciela akademickiego)

10. Treści kształcenia wraz z formą zajęć, na której są realizowane:

**Zagadnienia pokrywają się na wykładach i ćwiczeniach:**

- a. Istota hotelarstwa;
- b. Jego podstawowe funkcje;
- c. Formy realizacji zadań;
- d. Rodzaje obiektów hotelarskich;
- e. Gościnność hotelarska wyrazem jakości świadczonych usług - referat
- f. Elementy i procesy wpływające na efektywność funkcjonowania hotelu - referat;
- g. Organizacja obiektu hotelarskiego jako element sprawności realizowanych zadań;
- h. Zasady dobrej organizacji;
- i. Struktury organizacyjne - referat;
- j. Schematy organizacyjne;
- k. Systemy organizacyjne;
- l. Organizacja hotelarstwa w Polsce;
- m. Formy organizacyjne;
- n. Gestorzy bazy hotelarskiej;
- o. Struktury hoteli systemowych;
- p. Technika pracy w poszczególnych pionach hotelu - referat,
- q. Standardy i procedury obsługi;
- r. Charakterystyka segmentów gości i ich oczekiwań;
- s. Wpływ pracowników na jakość usług hotelarskich.

11. Wymagane środki dydaktyczne: **rzutnik (duży monitor), tablica, flipchart**

12. Literatura przedmiotu:

a. Literatura podstawowa :

Oparka S., Nowicka T., 2006, Organizacja i technika pracy w hotelarstwie : skrypt praktycznej nauki zawodu, Polanica Zdrój,  
 Knowels T., 2001, Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią, PWE, Warszawa  
 Wilczyński J., 2010, Hotel i jego infrastruktura, Wyższa Szkoła Nauk Humanistycznych i Dziennikarstwa, Gdańsk

b. Literatura uzupełniająca:

Witulska J., 1992, Zarys ekonomiki i organizacji hotelarstwa, UG Gdańsk  
 Płader D., 1999, Opis stanowisk w obiektach hotelarskich, UKFiT-PZH, Warszawa  
 B.W.Ciesielski, 1998, Ekonomia i zarządzanie produktem turystycznym, Politechnika Krakowska 1998  
 Szostak D. (red.), Panasiuk A.(red.), 2008, Hotelarstwo: usługi, eksploatacja, zarządzanie, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa,  
 Witkowski Cz., 2007, Aktywność międzynarodowych systemów hotelowych na polskim rynku, ALAMER, Warszawa

c. Netografia: adres strony, stan z dnia:

Czasopismo „Hotelarz” - <http://www.e-hotelarz.pl/>, stan z dnia: 05.03.2019 r.  
 Czasopismo „Hotelarstwo” - <http://www.e-hotelarstwo.com/>, stan z dnia: 05.03.2019 r.  
 Czasopismo „Świat hoteli” - <http://www.horecanet.pl/>, stan z dnia: 05.03.2019 r.

13. Dostępne materiały dydaktyczne z podziałem na formy zajęć (autorskie zestawienia materiałów dydaktycznych, materiały e-learningowe, itp.): **n.d.**

14. Osoby realizujące poszczególne formy kształcenia:

Forma kształcenia	Imię i nazwisko
1. wykład	
2. ćwiczenia	

# Program przedmiotu

- Nazwa przedmiotu / modułu przedmiotowy: **PILOTAŻ I PRZEWODNICTWO**
- Język wykładowy: **POLSKI**
- Umiejscowienie przedmiotu w planach studiów:
  - Obszar lub obszary studiów: **TMiZH**
  - Poziom studiów: **STUDIA I STOPNIA**
  - Kierunek lub kierunki (realizacja wzorca efektów): **TURYSTYKA I REKREACJA**
- Nadzór nad realizacją przedmiotu:
  - Instytut/Inna jednostka: **IZIGUT**
  - Osoba odpowiedzialna za przedmiot:
  - Osoby współpracujące przy opracowaniu programu przedmiotu: n/d
- Liczba godzin i formy zajęć dydaktycznych dla poszczególnych systemów studiów oraz rygor zaliczenia

Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																						
Forma zajęć	Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																			Razem		
Forma studiów	Wykład	PWS	ECTS	Zajęcia terenowe	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	ECTS
Stacjonarne	12	13	1	12	13	1																2
Niestacjonarne																						
Rygor zaliczenia	Zaliczenie na ocenę		Zaliczenie na ocenę																		2,0	

- Nakład pracy studenta – bilans punktów ECTS  
*1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta potrzebnej do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się z uwzględnieniem pracy własnej studenta*

Aktywność (należy podać prace właściwe dla przedmiotu)	Godzinowe obciążenie studenta (stacjonarne/niestacjonarne)
Udział w wykładach	12 h/
Przygotowanie do zaliczenia wykładu	12 h /
Udział w zajęciach terenowych	12 h /
Przygotowanie merytoryczne do zajęć terenowych	13 h /
Udział w zaliczeniu wykładu	1 h /
<b>Sumaryczne obciążenie pracą studenta (NPS)</b>	<b>50/ h</b>
<b>Punkty ECTS</b>	<b>2,0</b>
* Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	25/ h
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	24/h

- Uwagi realizacyjne: rekomendowana długość trwania (semestry), rekomendowane wymagania wstępne, relacje pomiędzy formami zajęć: brak
- Szczegółowe efekty uczenia się – wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

Szczegółowe efekty uczenia się dla przedmiotu		Forma zajęć	Metody kształcenia	Metody weryfikowania (sprawdzania, oceniania) efektów uczenia się
Symbol efektu	Opis efektu			
<b>Wiedza</b>				
K_W03	zna i rozumie zasady prowadzenia pilotażu grup turystycznych (w ramach imprez autokarowych i lotniczych), identyfikuje zakres obowiązków pilota turystycznego względem touroperatora i konsumenta/turysty, charakteryzuje postępowanie pilota w sytuacjach kryzysowych	Wykład	Wykład informacyjny	test
<b>Umiejętności</b>				
K_U07	przygotowuje program imprezy turystycznej, wdraża i realizuje proponowane w ramach przygotowanego programu przedsięwzięcia i inicjatywy	Zajęcia terenowe	Symulacja	Ocena nauczycielska
K_U10	Przygotowuje wystąpienia ustne, wcielając się w rolę pilota / przewodnika wycieczki, zarówno w j. polskim i obcym, korzysta z odpowiednich źródeł i metod prezentacji danych	Zajęcia terenowe	Symulacja	Ocena nauczycielska
K_U11	Posiada umiejętności oratorskie, mówi w sposób ciekawy, podtrzymujący uwagę grupy, zarówno w języku polskim jak i obcym	Zajęcia terenowe	Symulacja	Ocena nauczycielska
<b>Kompetencje społeczne</b>				
K_K04	identyfikuje problemy organizacyjne, etyczne, prawne związane z pilotażem turystycznym i organizowaniem usług turystycznych i rekreacyjnych, wie jakimi źródłami wiedzy i informacji się posługiwać	Zajęcia terenowe	Symulacja	obserwacja

- Zasady/kryteria oceniania dla każdej formy kształcenia i poszczególnych ocen

# Program przedmiotu

Wykład: na ostateczną ocenę z wykładu składa się zaliczony test z treści wykładowych oraz znajomości literatury (100% oceny końcowej)

Zajęcia terenowe: zaliczenie symulacji pilotażu grupy – trasa piesza i autokarowa – ocena nauczycielska (100% oceny końcowej)

**W przypadku zaliczenia na ocenę:** Ocena końcowa wystawiona z przedmiotu (i jego formy) interpretowana jest w sposób następujący: 5.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane, z ewentualnymi pojedynczymi nieścisłościami, które nie mają znaczenia dla osiągnięcia poszczególnych efektów; 4.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z nielicznymi błędami; 4.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z pojedynczymi brakami; 3.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z błędami lub brakami; 3.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z dużymi błędami lub brakami (poziom minimalnie wymagany, akceptowany przez nauczyciela akademickiego)

## 10. Treści kształcenia wraz z formą zajęć, na której są realizowane

### Wykład

1. Przygotowanie do obsługi imprezy turystycznej
  - a. Źródła wiedzy organizacyjnej i merytorycznej pilota
  - b. Odprawa pilota: dokumenty, informacje, materiały, pieniądze służbowe
  - c. Rezerwacje
2. Powitanie grupy:
  - a. Komunikat powitalny
  - b. Sprawdzenie obecności i przydział miejsc
  - c. Zasady bezpieczeństwa
  - d. Budowanie atmosfery
3. Animacja grupy:
  - a. Gry i zabawy – przykłady
4. Obsługa imprez autokarowych:
  - a. Przed wyjazdem, kontrola autokaru
  - b. Czas pracy kierowców
  - c. Wyposażenie autokaru, trasy i postoje, zasady bezpieczeństwa
5. Obsługa imprez lotniczych:
  - a. Odprawa celna
  - b. Odprawa biletowo – bagażowa
  - c. Bagaż uszkodzony, opóźniony, zagubiony – postępowanie
6. Sytuacje trudne, nagłe, awaryjne
  - a. Reklamacje
  - b. Ubezpieczenia
  - c. Pierwsza pomoc
  - d. Opieka konsularna: utrata dokumentów, pieniędzy
  - e. Choroba, nagły wypadek
7. Zakończenie imprezy
  - a. Rozliczenie z klientem
  - b. Pożegnanie z grupą

Zajęcia terenowe: Symulacja pilotażu grupy (trasa piesza i trasa autokarowa) – Opracowanie koncepcji, przygotowanie dokumentacji, pilotaż, rozliczenie imprezy

**11.** Wymagane środki dydaktyczne: laptop, projektor, sala z możliwością zmiany ustawienia stolików i krzeseł; autokar na wyjazd symulacyjny wycieczki autokarowej

**12.** Literatura przedmiotu:

Szafranowicz-Małożęć R., Podręcznik pilota wycieczek, wyd. Kadry Turystyki, Warszawa 2015

Netografia:

[www.polakzagranica.msz.gov.pl](http://www.polakzagranica.msz.gov.pl)

[www.turystykabezryzyka.gov.pl](http://www.turystykabezryzyka.gov.pl)

**13.** Dostępne materiały dydaktyczne z podziałem na formy zajęć (autorskie zestawienia materiałów dydaktycznych, materiały e-learningowe, itp.) – nie dotyczy

**14.** Osoby realizujące poszczególne formy kształcenia

Forma kształcenia	Imię i nazwisko
1. Wykład	
2. Zajęcia terenowe	

# Program przedmiotu

- Nazwa przedmiotu / modułu przedmiotowy: **USŁUGI SPA I WELLNESS**
- Język wykładowy: **POLSKI**
- Umiejscowienie przedmiotu w planach studiów:
  - Obszar lub obszary studiów: **HIG, TMiZH**
  - Poziom studiów: **STUDIA I STOPNIA**
  - Kierunek lub kierunki (realizacja wzorca efektów): **TURYSTYKA I REKREACJA**
- Nadzór nad realizacją przedmiotu:
  - Instytut/Inna jednostka: **IZiGUT**
  - Osoba odpowiedzialna za przedmiot:
  - Osoby współpracujące przy opracowaniu programu przedmiotu:
- Liczba godzin i formy zajęć dydaktycznych dla poszczególnych systemów studiów oraz rygor zaliczenia

Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																					
Forma zajęć	Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																		Razem		
	Wykład	PWS	ECTS	Ćwiczenia	PWS	ECTS	Zajęcia terenowe	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	ECTS		
Stacjonarne	12	13	1	18	27	2	5													3	
Niestacjonarne	8	17		10	32		8														
Rygor zaliczenia	Zaliczenie na ocenę			Zaliczenie na ocenę			...														

- Nakład pracy studenta – bilans punktów ECTS  
*1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta potrzebnej do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się z uwzględnieniem pracy własnej studenta*

Aktywność (należy podać prace właściwe dla przedmiotu)	Godzinowe obciążenie studenta (stacjonarne/niestacjonarne)
Udział w wykładach	12/8
Udział w ćwiczeniach* (w tym: udział w ćwiczeniach terenowych)	23/18
Przygotowanie do zaliczenia wykładów	12/16
Samodzielne przygotowanie się do ćwiczeń* (w tym: przygotowanie się do ćwiczeń terenowych, przygotowanie raportu z projektu)	27/32
<b>Sumaryczne obciążenie pracą studenta (NPS)</b>	<b>75</b>
<b>Punkty ECTS</b>	<b>3</b>
* Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	50/50
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	36/27

- Uwagi realizacyjne: rekomendowana długość trwania (semestry), rekomendowane wymagania wstępne, relacje pomiędzy formami zajęć:
- Szczegółowe efekty uczenia się – wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

Szczegółowe efekty uczenia się dla przedmiotu		Forma zajęć	Metody kształcenia	Metody weryfikowania (sprawdzania, oceniania) efektów uczenia się
Symbol efektu	Opis efektu			
<b>Wiedza</b>				
K_W01 K_W02	Student opisuje terminologię związaną turystyką zdrowotną i podnoszeniem jakości życia, prozdrowotnym stylem życia.	wykład	wykład informacyjny	wypowiedź ustna – ocena nauczycielska
K_W03	Student opisuje rynek usług Spa&wellness, zasady funkcjonowania SPA i Wellness; charakteryzuje zakres i sposoby tej działalności, wyjaśnia najważniejsze zasady organizowania i realizowania usług SPA i Wellness,	wykład	wykład informacyjny	wypowiedź ustna – ocena nauczycielska
K_W05	Charakteryzuje potrzeby i rodzaje zachowań społecznych, fizjologicznych człowieka, w tym różne formy i przejawy aktywności w obszarze SPA i Wellness oraz czynniki je kształtujące	wykład	wykład informacyjny	wypowiedź ustna – ocena nauczycielska
<b>Umiejętności</b>				
K_U02	Wykorzystuje wiedzę teoretyczną do opisu i praktycznego analizowania problematyki rynku SPA i Wellness	Zajęcia terenowe	obserwacja w terenie, dyskusja projekt	Udział w dyskusji/raport z realizacji projektu (prezentacja)
K_U07	Analizuje rozwiązania w procesie organizacyjnym usług SPA i Wellness i proponuje odpowiednie rozstrzygnięcia oraz posiada umiejętność wdrażania proponowanych rozwiązań	ćwiczenia	Metody seminaryjna/studium przypadku//dyskusja	Udział w dyskusji/ocena nauczycielska
K_U09	Przygotowuje opracowania wybranych problemów z zakresu SPA i Wellness z zachowaniem podstawowych metod pozyskiwania danych z uwzględnieniem podstawowej terminologii	ćwiczenia	Metody ćwiczeniowo praktyczne/projekt	Raport z projektu
<b>Kompetencje społeczne</b>				



# Program przedmiotu

K_K01	Formułuje krytyczne opinie wobec odbieranych treści	zaj. terenowe	Obserwacja w terenie Dyskusja	Udział w dyskusji/ ocena nauczycielska
K_K04	Identyfikuje wartości prozdrowotne SPA i Wellness	zaj. terenowe	Obserwacja w terenie Dyskusja	Udział w dyskusji/ ocena nauczycielska

## 9. Zasady/kryteria oceniania dla każdej formy kształcenia i poszczególnych ocen:

Wykład: na ocenę końcową w 100% składa się ocena uzyskana z zaliczenia ustnego (procedura zaliczenia: losowanie pytań 2 z listy 20)

Ćwiczenia w tym zajęcia terenowe: przygotowanie raportu z projektu 70%, udział w dyskusji (20%), samoocena (5%) i ocena nauczycielska (5%)

**W przypadku zaliczenia na ocenę:** Ocena końcowa wystawiona z przedmiotu (i jego formy) interpretowana jest w sposób następujący: 5.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane, z ewentualnymi pojedynczymi nieścisłościami, które nie mają znaczenia dla osiągnięcia poszczególnych efektów; 4.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z nielicznymi błędami; 4.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z pojedynczymi brakami; 3.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z błędami lub brakami; 3.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z dużymi błędami lub brakami (poziom minimalnie wymagany, akceptowany przez nauczyciela akademickiego)

## 10. Treści kształcenia wraz z formą zajęć, na której są realizowane

### Treści wykładów i ćwiczeń (wspólne dla obu form):

Turystyka zdrowotna, uzdrowiskowa, spa&wellness, turystyka medyczna

Historia SPA na świecie i w Polsce.

Charakterystyka idei Spa i filozofii Wellness w hotelarstwie.

Typy SPA

Rynek usług i obiektów SPA i Wellness

Charakterystyka, wyposażenie obiektów SPA&Wellness

Aparatura stosowana SPA&Wellness

Specyfika hotelarstwa Spa i Wellness jako rozwojowego produktu przemysłu czasu wolnego

Tendencje SPA na świecie

Oferta w obiektach SPA&Wellness

Zadanie projektowe

## 11. Wymagane środki dydaktyczne: **laptop, projektor**

## 12. Literatura przedmiotu:

### a. Literatura podstawowa (wymienione pozycje muszą znajdować się w zasobach WSG):

Hadzik Andrzej, 2011, Turystyka i rekreacja uzdrowiskowa, Wydaw. Akademii Wychowania Fizycznego w Katowicach, Katowice

Boruszczak Mirosław (red.), 2011, Turystyka zdrowotna i uzdrowiskowa, Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku, Gdańsk

### b. Literatura uzupełniająca: zapis j.w.

Zawistowska H., Dziedzic E., Ćwiklińska J., Kachniewska M., Biernat E., 2020, Turystyka medyczna wybrane zagadnienia, Wydawnictwo SGH, Warszawa

Kasprzak Wojciech, Mańkowska Agata, 2010, Fizykoterapia, medycyna uzdrowiskowa i SPA, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa

## 13. Dostępne materiały dydaktyczne z podziałem na formy zajęć (autorskie zestawienia materiałów dydaktycznych, materiały e-learningowe, itp.)

## 14. Osoby realizujące poszczególne formy kształcenia

Forma kształcenia	Imię i nazwisko
1. wykład	
2. ćwiczenia	
3. zajęcia terenowe	

# Program przedmiotu

- Nazwa przedmiotu / modułu przedmiotowy: **PROMOCJA I INFORMACJA W TURYSTYCE**
- Język wykładowy **POLSKI**
- Umiejscowienie przedmiotu w planach studiów:
  - Obszar lub obszary studiów: **TMiZH**
  - Poziom studiów: **STUDIA I STOPNIA**
  - Kierunek lub kierunki (realizacja wzorca efektów): **TURYSTYKA I REKREACJA**
- Nadzór nad realizacją przedmiotu:
  - Instytut/Inna jednostka: **IZIGUT**
  - Osoba odpowiedzialna za przedmiot:
  - Osoby współpracujące przy opracowaniu programu przedmiotu: nie dotyczy
- Liczba godzin i formy zajęć dydaktycznych dla poszczególnych systemów studiów oraz rygor zaliczenia

Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																						
Forma zajęć / Forma studiów	Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																		Razem			
	Wykład	PWS	ECTS	Zajęcia terenowe	PWS	ECTS	Zajęcia terenowe	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	ECTS			
Stacjonarne	8	17	1	6	7	0,5	5													1,5		
Niestacjonarne																						
Rygor zaliczenia	Zaliczenie na ocenę			Zaliczenie na ocenę			...															

- Nakład pracy studenta – bilans punktów ECTS  
*1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta potrzebnej do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się z uwzględnieniem pracy własnej studenta*

Aktywność (należy podać prace właściwe dla przedmiotu)	Godzinowe obciążenie studenta (stacjonarne/niestacjonarne)
Udział w wykładach	18/
Udział w ćwiczeniach* (w tym zajęcia terenowe i ćwiczenia zdalne)	6/
Samodzielne przygotowanie się do ćwiczeń*	2/
Wykonanie prezentacji na zadany temat/analiza informacji itp.	5/
Przygotowanie do zaliczenia wykładu	16/
Udział w zaliczeniu	1/
<b>Sumaryczne obciążenie pracą studenta (NPS)</b>	<b>38</b>
<b>Punkty ECTS</b>	<b>1,5 ECTS</b>
* Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	6/
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	14/

- Uwagi realizacyjne: rekomendowana długość trwania (semestry), rekomendowane wymagania wstępne, relacje pomiędzy formami zajęć:
- Szczegółowe efekty uczenia się – wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

Szczegółowe efekty uczenia się dla przedmiotu		Forma zajęć	Metody kształcenia	Metody weryfikowania (sprawdzania, oceniania) efektów uczenia się
Symbol efektu	Opis efektu			
<b>Wiedza</b>				
K_W03	Wyjaśnia znaczenie systemu promocji i informacji dla rozwoju lokalnej, regionalnej i krajowej gospodarki turystycznej	Wykład b-learning	wykład informacyjny/wykład problemowy	pozytywny wynik testu,
K_W06	Charakteryzuje metody i narzędzia promocji i informacji w turystyce	Wykład b-learning	wykład informacyjny	pozytywny wynik testu,
<b>Umiejętności</b>				
K_U02	Stosuje nabytą wiedzę teoretyczną do praktycznej realizacji zadań w ramach promocji i informacji turystycznej	ćwiczenia	Metody ćwiczeniowo praktyczne/projekt	Raport z projektu
K_U04	Wykorzystuje podstawowe metody i narzędzia promocji i informacji	ćwiczenia	Metody ćwiczeniowo praktyczne/projekt	Raport z projektu
K_U08	Analizuje i prezentuje zadania promocji i informacji turystycznej w odniesieniu do konkretnych miejscowości i ich funkcji turystycznych	ćwiczenia	Metody ćwiczeniowo praktyczne	Analiza informacji na zadany temat, Opracowanie referatu z prezentacją (Power point) przed grupą
<b>Kompetencje społeczne</b>				
K_K04	Student prawidłowo identyfikuje problemy etyczne związane ze świadczeniem usług w zakresie promocji i informacji turystycznej. Jest gotów do stosowania wartościowych rozwiązań promocji i informacji tur.	Zajęcia terenowe	Metody ćwiczeniowo praktyczne/Obserwacja/Dyskusja	Udział w dyskusji/Ocena nauczycielska

# Program przedmiotu

## 9. Zasady/kryteria oceniania dla każdej formy kształcenia i poszczególnych ocen:

Wykład: 100% oceny końcowej = wynik testu

Ćwiczenia ( w tym zajęcia terenowe): poprawnie merytorycznie przygotowanie zadań wskazanych przez prowadzącego (przygotowanie referatu – 30%,), raport z projektu 60%, udział w dyskusji – 10%

**W przypadku zaliczenia na ocenę:** Ocena końcowa wystawiona z przedmiotu (i jego formy) interpretowana jest w sposób następujący: 5.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane, z ewentualnymi pojedynczymi nieścisłościami, które nie mają znaczenia dla osiągnięcia poszczególnych efektów; 4.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z nielicznymi błędami; 4.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z pojedynczymi brakami; 3.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z błędami lub brakami; 3.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z dużymi błędami lub brakami (poziom minimalnie wymagany, akceptowany przez nauczyciela akademickiego)

## 10. Treści kształcenia wraz z formą zajęć, na której są realizowane

### Zagadnienia są wspólne dla wykładów, ćwiczeń, zajęć terenowych i zdalnych:

Społeczeństwo informacyjne – wokół definicji

Definicje promocji – cechy i zadania

Podstawowe instrumenty i środki promocji w turystyce

Portale internetowe w procesie promowania turystyki regionalnej

Humanistyczne i matematyczne rozumienie informacji

Tworzenie systemu informacji turystycznej w Polsce – zarys historyczny

Bezpośrednia i pośrednia gospodarka turystyczna

Podmioty gospodarki turystycznej i struktura systemu informacji turystycznej

Organizacja centrów i punktów informacji turystycznej

Promocja i instrumenty promocji – wady i zalety

Projektowanie materiałów promocyjno-informacyjnych – aspekt merytoryczny, aspekt graficzny

## 11. Wymagane środki dydaktyczne: **laptop, projektor**

## 12. Literatura przedmiotu:

a. Literatura podstawowa (wymienione pozycje muszą znajdować się w zasobach WSG):

**Kruczek Z., Walas B.**, 2004, Promocja i informacja turystyczna, Wydawnictwo Proksenia, Kraków

b. Literatura uzupełniająca:

**Panasiuk A.**, 2010, Informacja turystyczna, Wydawnictwo C.H.Beck

c. Netografia: adres strony, stan z dnia:

<https://www.pot.gov.pl/pl/o-pot/polska-organizacja-turystyczna/ustawa-o-pot/ustawa-o-pot> (stan z dnia: 10.09.2019)

<https://www.pot.gov.pl/pl/o-pot/wspolpraca-z-regionami/regionalne-organizacje-turystyczne> (stan z dnia: 10.09.2019)

<https://www.pot.gov.pl/pl/o-pot/wspolpraca-z-regionami/lokalne-organizacje-turystyczne> (stan z dnia: 10.09.2019)

<https://www.pot.gov.pl/pl/dzialalnosc/certyfikacja-it> (stan z dnia: 10.09.2019)

## 13. Dostępne materiały dydaktyczne z podziałem na formy zajęć (autorskie zestawienia materiałów dydaktycznych, materiały e-learningowe, itp.): **autorskie materiały multimedialne, filmy, autorski zbiór materiałów informacyjno-promocyjnych (ulotki, foldery, przewodniki, turystyczne druki okolicznościowe z różnych krajów świata)**

## 14. Osoby realizujące poszczególne formy kształcenia

Forma kształcenia	Imię i nazwisko
1. wykład	
2. ćwiczenia	
3. zajęcia terenowe	
4. b-learning	

# Program przedmiotu

- Nazwa przedmiotu / moduł przedmiotowy: **SYSTEMY I ŁAŃCUCHY HOTELOWE**
- Język wykładowy: : POLSKI
- Umiejscowienie przedmiotu w planach studiów:
  - Obszar lub obszary studiów: **HIG, TMiZH**
  - Poziom studiów: **STUDIA I STOPNIA**
  - Kierunek lub kierunki (realizacja wzorca efektów): **TURYSTYKA I REKREACJA**
- Nadzór nad realizacją przedmiotu:
  - Instytut/Inna jednostka: **IZIGUT**
  - Osoba odpowiedzialna za przedmiot:
  - Osoby współpracujące przy opracowaniu programu przedmiotu: nie dotyczy
- Liczba godzin i formy zajęć dydaktycznych dla poszczególnych systemów studiów oraz rygor zaliczenia

Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																						
Forma zajęć	Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																			Razem		
Forma studiów	Wykład	PWS	ECTS	Ćwiczenia	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	ECTS
Stacjonarne	12	13	1	12	13	1																2
Niestacjonarne	8	17		8	17																	
Rygor zaliczenia	Zaliczenie na ocenę			Zaliczenie na ocenę																		

- Nakład pracy studenta – bilans punktów ECTS  
*1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta potrzebnej do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się z uwzględnieniem pracy własnej studenta*

Aktywność (należy podać prace właściwe dla przedmiotu)	Godzinowe obciążenie studenta (stacjonarne/niestacjonarne)
Udział w wykładach	12/8
Udział w ćwiczeniach*	12/8
Przygotowanie studenta do zaliczenia wykładu	12/16
Samodzielne przygotowanie się do ćwiczeń*	7/11
Wykonanie referatu i prezentacji na zadany temat/analiza informacji itp.	6/6
Udział w zaliczeniu wykładu	1/1
<b>Sumaryczne obciążenie pracą studenta (NPS)</b>	<b>50</b>
<b>Punkty ECTS</b>	<b>2 ECTS</b>
* Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	25/25
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	25/17

- Uwagi realizacyjne: rekomendowana długość trwania (semestry), rekomendowane wymagania wstępne, relacje pomiędzy formami zajęć:
- Szczegółowe efekty uczenia się – wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

Szczegółowe efekty uczenia się dla przedmiotu				
Symbol efektu	Opis efektu	Forma zajęć	Metody kształcenia	Metody weryfikowania (sprawdzania, oceniania) efektów uczenia się
<b>Wiedza</b>				
K_W02	Wyjaśnia fundamentalne zagadnienia związane z funkcjonowaniem systemów i łańcuchów hotelarskich na współczesnym rynku turystycznym	wykład	wykład informacyjny	test
<b>Umiejętności</b>				
K_U03	Analizuje powiązania w łańcuchach hotelowych	ćwiczenia	Metody ćwiczeniowo praktyczne, metoda seminaryjna, dyskusja	Analiza informacji na zadany temat – udział w dyskusji
K_U09	Przygotowuje opracowania pisemne wybranych zagadnień z zakresu problematyki systemów i łańcuchów hotelowych	ćwiczenia	Metody ćwiczeniowo praktyczne, metoda referatu	Referat
K_U10	Przygotowuje wystąpienia ustne w zakresie wybranych problemów hotelarstwa, z wykorzystaniem podstawowych ujęć klasyfikacyjnych, a także różnych źródeł i metod prezentacji danych	ćwiczenia	Metody ćwiczeniowo praktyczne, metoda referatu	Prezentacja referatu przed prowadzącym i grupą
<b>Kompetencje społeczne</b>				
K_K04	Jest świadomy i gotów do stosowania norm i zasad charakterystycznych dla utrzymywania wysokiej jakości usług w systemach hotelowych	ćwiczenia	Metody ćwiczeniowo praktyczne, metoda seminaryjna, dyskusja	Udział w dyskusji/ ocena nauczycielska

# Program przedmiotu

## 9. Zasady/kryteria oceniania dla każdej formy kształcenia i poszczególnych ocen:

Na ocenę ostateczną z wykładu: test (100% oceny końcowej) Praca własna w wykładzie obejmuje przygotowanie się z treści wykładowych oraz studia literaturowe

Na ocenę ostateczną z ćwiczeń składają się: wykonywanie zadań podczas ćwiczeń audytoryjnych - analiza informacji z wykorzystaniem różnych źródeł (30%), wykonanie referatu na zadany temat (65%) wraz z prezentacją przed grupą, udział w dyskusji oceniony przez nauczyciela (5%)

**W przypadku zaliczenia na ocenę:** Ocena końcowa wystawiona z przedmiotu (i jego formy) interpretowana jest w sposób następujący: 5.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane, z ewentualnymi pojedynczymi nieścisłościami, które nie mają znaczenia dla osiągnięcia poszczególnych efektów; 4.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z nielicznymi błędami; 4.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z pojedynczymi brakami; 3.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z błędami lub brakami; 3.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z dużymi błędami lub brakami (poziom minimalnie wymagany, akceptowany przez nauczyciela akademickiego)

## 10. Treści kształcenia wraz z formą zajęć, na której są realizowane

### a. Wykłady

- Międzynarodowe Systemy Hotelowe – wstęp i terminologia w podejściu tradycyjnym  
Przedsiębiorstwa zrzeszone i niezrzeszone  
Pojęcia łańcuch hotelowy, system, sieć hotelowa
- Międzynarodowe Systemy Hotelowe – terminologia w podejściu współczesnym  
Współczesne tendencje i zjawiska  
Podział dwu- i trzyszczeblowy  
Działalność systemów hotelowych w formie globalnej
- Formy prawno – organizacyjne systemów hotelowych  
Hotele własne  
Hotele dzierżawione  
Hotele przekazane w zarządzanie systemowi  
Hotele koncesjonowane - franchising  
Udział form zarządzania w strukturze systemów hotelowych
- Koncentracja działalności systemów hotelowych  
Formy koncentracji działalności  
Koncentracja pionowa i pozioma
- Specjalizacje hoteli niezrzeszonych i działających w sieci hotelowej
- Funkcjonowanie wybranych łańcuchów hotelowych
- Wpływ Międzynarodowych Systemów Hotelowych na funkcjonowanie hoteli  
Działalność badawcza i rozwojowa  
Know-how  
Revenue management, benchmarking

### b. Ćwiczenia

- Znaczenie systemów i łańcuchów hotelowych na polskim rynku usług hotelowym. Analiza polskiego rynku hotelowego na podstawie zebranych materiałów dotyczących funkcjonujących na rynku polskim systemów i łańcuchów hotelowych.
- Koncepcja obiektu hotelowego. Ocena aktualnej sytuacji rynkowej. Wykorzystanie badań rynkowych na temat konkurencji oraz aktualnego i przewidywanego profilu klienta. Porównanie potencjału obiektu pojedynczego o podobnym potencjale usługowym z obiektem należącym do systemu hotelowego
- Analiza systemów hotelowych w skali globalnej – porównanie przygotowanych przez studentów zestawień.

## 11. Wymagane środki dydaktyczne: rzutnik multimedialny, laptop

## 12. Literatura przedmiotu:

### a. Literatura podstawowa (wymienione pozycje muszą znajdować się w zasobach WSG):

- Tulibacki T., Międzynarodowe Systemy Hotelowe, Wydawnictwo WSHGiT, Warszawa, 2005.
- Witkowski Cz., Hotelarstwo, cz. II: Międzynarodowe systemy hotelowe w Polsce, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa, 2003
- Witkowski Cz., Aktywność międzynarodowych systemów hotelowych na polskim rynku, ALMAMER Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa, 2007.

### b. Literatura uzupełniająca:

## Program przedmiotu

- Włodarczyk Bogdan : Systemy, łańcuchy hotelowe oraz inne struktury funkcjonalno-organizacyjne w hotelarstwie – próba definicji, WSTH, Łódź, 2003
- Nawrocka E., Oparka S., Hotel w XXI wieku : zarządzanie w warunkach Globalizacji, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Zarządzania, Wrocław, 2007.

### c. Netografia:

- <http://www.tur-info.pl/> (data dostępu: 12.11.2018 r.)

13. Dostępne materiały dydaktyczne z podziałem na formy zajęć (autorskie zestawienia materiałów dydaktycznych, materiały e-learningowe, itp.): **n.d.**

14. Osoby realizujące poszczególne formy kształcenia:

Forma kształcenia	Imię i nazwisko
1. wykłady	
2. ćwiczenia	

# Program przedmiotu

- Nazwa przedmiotu / modułu przedmiotowy: **SYSTEMY REZERWACYJNE**
- Język wykładowy: **POLSKI**
- Umiejscowienie przedmiotu w planach studiów:
  - Obszar lub obszary studiów: **HIG, TMiZH**
  - Poziom studiów: studia I stopnia
  - Kierunek lub kierunki (realizacja wzorca efektów): **TURYSTYKA I REKREACJA**
- Nadzór nad realizacją przedmiotu:
  - Instytut/Inna jednostka: **IZIGUT**
  - Osoba odpowiedzialna za przedmiot:
  - Osoby współpracujące przy opracowaniu programu przedmiotu:
- Liczba godzin i formy zajęć dydaktycznych dla poszczególnych systemów studiów oraz rygor zaliczenia

Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																						
Forma zajęć																				Razem		
Forma studiów	Wykład	PWS	ECTS	Zajęcia laboratoryjne	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	
Stacjonarne	8	5	0,5	12	13	1																
Niestacjonarne	8	5		8	17																	1,5
Rygor zaliczenia	Zaliczenie na ocenę			Zaliczenie na ocenę																		

- Nakład pracy studenta – bilans punktów ECTS  
*1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta potrzebnej do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się z uwzględnieniem pracy własnej studenta*

Aktywność (należy podać prace właściwe dla przedmiotu)	Godzinowe obciążenie studenta (stacjonarne/niestacjonarne)
Udział w wykładach	8/8
Udział w zaj.lab*	12/8
Przygotowanie do zaliczenia wykładów	4/4
Samodzielne przygotowanie się do zaj.lab.*	6/10 h
Wykonanie projektu i dokumentacji*	7/7 h
Udział w zaliczeniu wykładu	1/1
<b>Sumaryczne obciążenie pracą studenta (NPS)</b>	<b>38</b>
<b>Punkty ECTS</b>	<b>1,5</b>
* Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	25/25 h
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	21/17 h

- Uwagi realizacyjne: rekomendowana długość trwania (semestry), rekomendowane wymagania wstępne, relacje pomiędzy formami zajęć: semestr II, umiejętność obsługi komputera na poziomie podstawowym
- Szczegółowe efekty uczenia się – wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

Szczegółowe efekty uczenia się dla przedmiotu		Forma zajęć	Metody kształcenia	Metody weryfikowania (sprawdzania, oceniania) efektów uczenia się
Symbol efektu	Opis efektu			
<b>Wiedza</b>				
K_W03 K_W06	Rozróżnia i opisuje narzędzia stosowane do rezerwacji usług na rynku turystycznym, wyjaśnia funkcje wybranych programów rezerwacyjnych	Wykład, Zaj.laboratoryjne	Ćwiczeniowo-praktyczna – wykonywanie zadań w pracowni komputerowej	Pozytywny wynik kolokwium
<b>Umiejętności</b>				
K_U06	Student stosuje w praktyce wybrane programy rezerwacyjne - wykonuje poszczególne elementy procesu rezerwacyjnego z wykorzystaniem programu, wprowadza dane i przeprowadza transakcje finansowe w systemie	Zaj.laboratoryjne	Ćwiczeniowo-praktyczna – wykonywanie zadań w pracowni komputerowej	Wykonywanie zadań wskazanych przez prowadzącego (indywidualnie lub grupowo) Pozytywny wynik kolokwium
<b>Kompetencje społeczne</b>				
K_K04	Jest gotów do wypełniania zadań zawodowych z użyciem narzędzi informatycznych w procesie rezerwacyjnym	Zaj.laboratoryjne	Ćwiczeniowo-praktyczna – wykonywanie zadań w pracowni komputerowej	Wykonywanie zadań wskazanych przez prowadzącego/ ocena nauczycielska

- Zasady/kryteria oceniania dla każdej formy kształcenia i poszczególnych ocen  
 Wykład – pozytywny wynik kolokwium zaliczeniowego 100% oceny końcowej . Praca własna studenta zawiera przygotowanie się do zaliczenia i studiowanie podanej literatury przedmiotu

# Program przedmiotu

Zajęcia laboratoryjne – na ocenę końcową składają się: wykonywanie zadań wskazanych przez prowadzącego na zajęciach 70% ( w tym ocena nauczycielska kompetencji społecznych) oraz pozytywny wynik kolokwium zaliczeniowego (30%)

**W przypadku zaliczenia na ocenę:** Ocena końcowa wystawiona z przedmiotu (i jego formy) interpretowana jest w sposób następujący: 5.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane, z ewentualnymi pojedynczymi nieścisłościami, które nie mają znaczenia dla osiągnięcia poszczególnych efektów; 4.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z nielicznymi błędami; 4.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z pojedynczymi brakami; 3.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z błędami lub brakami; 3.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z dużymi błędami lub brakami (poziom minimalnie wymagany, akceptowany przez nauczyciela akademickiego)

## 10. Treści kształcenia wraz z formą zajęć, na której są realizowane

- a. Nazwa grupy zagadnień - wykład  
nie dotyczy
- b. Nazwa grupy zagadnień – np. ćwiczenia
  - Funkcje i możliwości programu ProHott
  - Dokonywanie rezerwacji w systemie ProHott
  - Nowe rezerwacje
  - Zmiana terminu rezerwacji
  - Anulacja
  - Uzupełnianie danych osobowych gości
  - Uzupełnianie danych firmy
  - Meldowanie gości hotelowych
  - Rozdzielanie gości w pokojach dwuosobowych
  - Podział ceny
  - Moduł kasowy
  - Obciążanie rachunków gości noclegiem „z góry” oraz innymi transakcjami
  - Dzielenie transakcji
  - Wystawianie faktur Vat i paragonów fiskalnych
  - Wymeldowywanie gości
  - Zmienianie statusu pokoi w module Housekeeping

## 11. Wymagane środki dydaktyczne: sala laboratorium specjalistyczne

## 12. Literatura przedmiotu:

- a. Literatura podstawowa (wymienione pozycje muszą znajdować się w zasobach WSG):
  - Podręcznik użytkownika programu hotelowego ProHott – wydawnictwo własne McComp, dostępny dla studentów na Platformie ONTE (WSG)
- b. Literatura uzupełniająca: nie dotyczy
- c. Netografia: adres strony, stan z dnia:  
Strona WWW firmy MComp S.A. (twórcy programu) - <http://www.mcomp.pl/>, stan z dnia: 20.08.2020 r.

## 13. Dostępne materiały dydaktyczne z podziałem na formy zajęć (autorskie zestawienia materiałów dydaktycznych, materiały e-learningowe, itp.): podręcznik użytkownika programu hotelowego ProHott – dostępny na Platformie ONTE

## 14. Osoby realizujące poszczególne formy kształcenia

Forma kształcenia	Imię i nazwisko
1.Zajęcia laboratoryjne	
2.Wykład	



# Program przedmiotu

- Nazwa przedmiotu / modułu przedmiotowy: **TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA**
- Język wykładowy: polski
- Umiejscowienie przedmiotu w planach studiów:
  - Obszar lub obszary studiów: **HIG**
  - Poziom studiów: studia I stopnia
  - Kierunek lub kierunki (realizacja wzorca efektów): **TURYSTYKA I REKREACJA**
- Nadzór nad realizacją przedmiotu:
  - Instytut/Inna jednostka: **IZIGUT**
  - Osoba odpowiedzialna za przedmiot:
  - Osoby współpracujące przy opracowaniu programu przedmiotu:
- Liczba godzin i formy zajęć dydaktycznych dla poszczególnych systemów studiów oraz rygor zaliczenia

Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																					
Forma zajęć / Forma studiów	Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																		Razem		
	Wykład	PWS	ECTS	Ćwiczenia	PWS	ECTS		PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	ECTS		
Stacjonarne	12	13	1,0	12	13	1,0															
Niestacjonarne	8	17		8	17															2,0	
Rygor zaliczenia	Egzamin			Zaliczenie na ocenę																	

- Nakład pracy studenta – bilans punktów ECTS  
*1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta potrzebnej do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się z uwzględnieniem pracy własnej studenta*

Aktywność (należy podać prace właściwe dla przedmiotu)	Godzinowe obciążenie studenta (stacjonarne/niestacjonarne)
Udział w wykładach	12/8
Udział w ćwiczeniach	12/8
Samodzielne przygotowanie do zaliczenia ćwiczeń	13/17
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	12/16
Udział w zaliczeniu wykładów	1 h
<b>Sumaryczne obciążenie pracą studenta (NPS)</b>	<b>50 h</b>
<b>Punkty ECTS</b>	<b>2ECTS</b>
* Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	25/25
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	25/17

- Uwagi realizacyjne: rekomendowana długość trwania (semestry), rekomendowane wymagania wstępne, relacje pomiędzy formami zajęć: brak
- Szczegółowe efekty uczenia się – wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

Szczegółowe efekty uczenia się dla przedmiotu		Forma zajęć	Metody kształcenia	Metody weryfikowania (sprawdzania, oceniania) efektów uczenia się
Symbol efektu	Opis efektu			
<b>Wiedza</b>				
K_W07	Student wyjaśnia terminologię, charakteryzuje normy i zasady postępowania (zna metody obróbki wstępnej oraz rozmrażania i ich wpływ na jakość i wydajność potraw, opisuje wpływ różnych form surowca na jakość i wydajność potraw, identyfikuje i charakteryzuje podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej)	wykład	wykład informacyjny, multimedialny	Wypowiedź ustne
<b>Umiejętności</b>				
K_U02 K_U05	krytycznie analizuje i ocenia uwarunkowania jakości i bezpieczeństwa żywności związane z procesami technologicznymi w jej produkcji, przechowywaniu, dystrybucji i systemach żywienia	Wykład ćwiczenia	wykład informacyjny metody ćwiczeniowo praktyczne, wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo	Prace ćwiczeniowe indywidualne lub grupowe
<b>Kompetencje społeczne</b>				
K_K04	Jest gotów do dyskusji z ekspertem i korzystania z jego wiedzy	ćwiczenia	Dyskusja	Ocena nauczycielska
K_K04	Student prawidłowo identyfikuje problemy etyczne, prawne, organizacyjne, związane z organizowaniem	ćwiczenia	Dyskusja	Ocena nauczycielska

# Program przedmiotu

żywienia zbiorowego.

## 9. Zasady/kryteria oceniania dla każdej formy kształcenia i poszczególnych ocen

Wykład - zaliczenie na podstawie

10% - obecność;

40%- aktywność na zajęciach;

50% -zaliczenie ustne.

Ćwiczenia - zaliczenie na podstawie:

10% - obecność;

90% - wykonywanie zadań wskazanych przez prowadzącego (umiejętność czytania receptur, przestrzeganie zasad higieny, utrzymywanie czystości w miejscu pracy, zastosowanie procesów technologicznych – wstępna obróbka, procesy cieplne itp.).

**W przypadku zaliczenia na ocenę:** Ocena końcowa wystawiona z przedmiotu (i jego formy) interpretowana jest w sposób następujący: 5.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane, z ewentualnymi pojedynczymi nieścisłościami, które nie mają znaczenia dla osiągnięcia poszczególnych efektów; 4.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z nielicznymi błędami; 4.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z pojedynczymi brakami; 3.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z błędami lub brakami; 3.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z dużymi błędami lub brakami (poziom minimalnie wymagany, akceptowany przez nauczyciela akademickiego)

## 10. Treści kształcenia wraz z formą zajęć, na której są realizowane

### a. wykłady

1. Procesy technologiczne w produkcji gastronomicznej - podstawowe informacje.

2.Charakterystyka i podział zbóż. Zastosowanie mąki w produkcji potraw.

3. Charakterystyka mięs zwierząt rzeźnych, oraz omówienie podstawowych procesów technologicznych wykorzystywanych podczas obróbki termicznej mięs. Zapoznanie się z metodą gotowanie w próżni (sous vide).

4. Znakowanie żywności na przykładzie produktów lokalnych, regionalnych i tradycyjnych. Wpływ lokalnej żywności na rozwój turystyki kulinarnej.

5. Wiadomości ogólne o przetworach mlecznych. Sposoby wykorzystania produktów mlecznych w przygotowaniu potraw.

6. Wiadomości ogólne o warzywach i owocach, oraz metody ich obróbki.

### b. ćwiczenia

1. Przetwory zbożowe i ich zastosowanie do produkcji potraw(zasady gotowania makaronów i kasz, zapoznanie z różnymi rodzajami ciast: ciasto ziemniaczane, naleśnikowe).

2. Zastosowanie mięs w produkcji gastronomicznej (obróbka wstępna mięsa i obróbka cieplna: potrawy gotowane, duszone i smażone. Nowe technologie w obróbce mięsa na przykładzie sous vide).

3. Produkty regionalne i tradycyjne (rozpoznanie środowiska lokalnego pod względem oferowanych produktów lokalnych/regionalnych/tradycyjnych).

4. Zastosowanie produktów pochodzenia mlecznego w gastronomii (sposoby podawania serów, zastosowanie mleka i serów do produkcji potraw).

5. Warzywa i owoce i ich zastosowanie w gastronomii (obróbka wstępna warzyw i owoców, zasady sporządzania surówek, obróbka cieplna warzyw).

## 11. Wymagane środki dydaktyczne: projektor, dostęp do pracowni gastronomicznej

## 12. Literatura przedmiotu:

### a. literatura podstawowa

U. Arens-Azevedo, Technologia gastronomiczna cz.1-3, tłum. A. Futyma, Warszawa 1998.

P. Dominik, Gastronomia we współczesnym hotelu, Warszawa 2008.

M. Milewska, A. Pączko, A. Stasiak, Podstawy gastronomii: od żywności do turystyki kulinarnej, Warszawa 2017.

R. D. Tauber, J. M. Hasik, Gastronomia: słownik żywieniowo-gastronomiczny, Poznań 2000.

### b. literatura uzupełniająca

M. Bernardes-Rusin, Kuchnie świata: kulinarna podróż przez 35 krajów, Warszawa 2013.

E. Biller, Kucharz i gastronom: vademecum, Warszawa 2013.

## 13. Dostępne materiały dydaktyczne z podziałem na formy zajęć (autorskie zestawienia materiałów dydaktycznych, materiały e-learningowe, itp.): obszar na ONTE (materiały dydaktyczne).

## 14. Osoby realizujące poszczególne formy kształcenia

Forma kształcenia	Imię i nazwisko
1. Wykład	
2. Ćwiczenia	

# Program przedmiotu

- Nazwa przedmiotu / modułu przedmiotowy: **TOWAROZNAWSTWO SPOŻYWCZE**
- Język wykładowy: polski
- Umiejscowienie przedmiotu w planach studiów:
  - Obszar lub obszary studiów: **HIG**
  - Poziom studiów: studia I stopnia
  - Kierunek lub kierunki (realizacja wzorca efektów): **TURYSTYKA I REKREACJA**
- Nadzór nad realizacją przedmiotu:
  - Instytut/Inna jednostka: **IZIGUT**
  - Osoba odpowiedzialna za przedmiot:
  - Osoby współpracujące przy opracowaniu programu przedmiotu: mgr inż. Piotr Komorowski
- Liczba godzin i formy zajęć dydaktycznych dla poszczególnych systemów studiów oraz rygor zaliczenia

Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																					
Forma zajęć / Forma studiów	Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																		Razem		
	Wykład	PWS	ECTS	Ćwiczenia	PWS	ECTS			ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	ECTS		
Stacjonarne	8	17	1	8	17	1														2	
Niestacjonarne	8	17		8	17																
Rygor zaliczenia	Zaliczenie na ocenę			Zaliczenie na ocenę																	

- Nakład pracy studenta – bilans punktów ECTS  
*1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta potrzebnej do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się z uwzględnieniem pracy własnej studenta*

Aktywność (należy podać prace właściwe dla przedmiotu)	Godzinowe obciążenie studenta (stacjonarne/niestacjonarne)
Udział w wykładach	8/8
Udział w ćwiczeniach w tym w zdalnych	8/8
Przygotowanie do zaliczenia wykładów	16/16
Przygotowanie do ćwiczeń	17/17
Udział w zaliczeniu wykładów	1/1
<b>Sumaryczne obciążenie pracą studenta (NPS)</b>	<b>50/50 h</b>
<b>Punkty ECTS</b>	<b>2 ECTS</b>
* Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	25/25
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	16/16

- Uwagi realizacyjne: rekomendowana długość trwania (semestry), rekomendowane wymagania wstępne, relacje pomiędzy formami zajęć: brak
- Szczegółowe efekty uczenia się – wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

Szczegółowe efekty uczenia się dla przedmiotu		Forma zajęć	Metody kształcenia	Metody weryfikowania (sprawdzania, oceniania) efektów uczenia się
Symbol efektu	Opis efektu			
<b>Wiedza</b>				
K_W07	Student wyjaśnia podstawowe zjawiska zachodzące w materiałach biologicznego pochodzenia podczas przechowywania, opisuje podstawowe metody badawcze stosowane w ocenie surowców i materiałów spożywczych	wykład	wykład informacyjny	test pisemny
<b>Umiejętności</b>				
K_U02	Analizuje przyczyny, przebieg i skutki procesów i zjawisk zachodzących w surowcach i produktach spożywczych, czyta etykiety produktów spożywczych, potrafi prawidłowo przeprowadzić ocenę organoleptyczną produktu spożywczego	ćwiczenia, b-learning	ćwiczenia praktyczne i laboratoryjne, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo	analiza informacji na zadany temat kolokwium
<b>Kompetencje społeczne</b>				
K_K02	Jest gotów do pracy z ekspertem	ćwiczenia,	ćwiczenia praktyczne i laboratoryjne	wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo / ocena nauczycielska

- Zasady/kryteria oceniania dla każdej formy kształcenia i poszczególnych ocen  
 Wykład - zaliczenie na podstawie  
 10% - obecność;  
 40%- wykonanie self-testów (min. 70% prawidłowych odpowiedzi);  
 50% -test końcowy

# Program przedmiotu

Ćwiczenia - zaliczenie na podstawie:

10% - obecność na zajęciach;

40%- kolokwium z terminów towaroznawstwa spożywczego i czytania etykiet;

90% - ocena merytoryczna pracy studenta podczas ćwiczeń ( w tym ocena kompetencji społecznych)

Skala ocen, oraz zasady obliczania oceny końcowej zgodne z rekomendowanymi zasadami oceniania umieszczonymi w przypisach sylabusu

**W przypadku zaliczenia na ocenę:** Ocena końcowa wystawiona z przedmiotu (i jego formy) interpretowana jest w sposób następujący: 5.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane, z ewentualnymi pojedynczymi nieścisłościami, które nie mają znaczenia dla osiągnięcia poszczególnych efektów; 4.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z nielicznymi błędami; 4.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z pojedynczymi brakami; 3.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z błędami lub brakami; 3.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z dużymi błędami lub brakami (poziom minimalnie wymagany, akceptowany przez nauczyciela akademickiego)

## 10. Treści kształcenia wraz z formą zajęć, na której są realizowane

### a. wykłady

- Definicja pojęć, klasyfikacje surowców, półproduktów i produktów spożywczych
- Stan fizyczny, chemiczny i biochemiczny surowców oraz jego wpływ na stopień przetworzenia
- Pojęcie jakości, miary i techniki jej oceny, różne definicje i kryteria. Metody jakościowej oceny surowców i potraw. Cechy sensoryczne środków spożywczych. Warunki przeprowadzania oceny sensorycznej.
- Metody utrwalania żywności i ich wpływ na bezpieczeństwo bakteriologiczne; Zanieczyszczenia żywności, substancje obce i dodatkowe
- Normy w przetwórstwie żywności (rodzaje norm, Kodeks Żywnościowy).
- Znakowanie i oznakowanie opakowań do żywności.
- Ocena jakościowa podstawowych produktów spożywczych (produkty zbożowe, mięsa i ryby, warzywa i owoce, mleko i jego przetwory, jaja).

### b. ćwiczenia

- Jak czytać etykiety na produktach spożywczych? Praktyczne ćwiczenia ze znajomości znaków umieszczanych na żywności.
- Ocena sensoryczna i organoleptyczna - różnice między nimi. Ćwiczenia z przeprowadzania oceny organoleptycznej produktów spożywczych (produkty mleczne, tłuszczowe, mięsa, warzywa i owoce przetwory owocowe).

11. Wymagane środki dydaktyczne: projektor, podstawowy sprzęt laboratoryjny tj. zlewki z podziałką, kolby stożkowe, szalki petriego.

12. Literatura przedmiotu:

### a. literatura podstawowa

M. Małecka, B. Pacholek, Ocena jakości wybranych produktów spożywczych i wody: ziarno i przetwory zbożowe, pieczywo, wyroby przemysłu fermentacyjnego, tłuszcze jadalne, Poznań 2006.

P. Plich, B. Budzyński, Towaroznawcza ocena artykułów spożywczych, Gdynia 2000.

P. Plich, A. Ocieczka, Zarys technologii żywności i towaroznawstwa, Bydgoszcz 2004.

### b. literatura uzupełniająca

U. Samotyja, Towaroznawstwo artykułów spożywczych: materiały do ćwiczeń, Poznań 2010.

A. Sobczyński, W. Żmudziński, Ocena jakości wybranych produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego, Poznań 2006.

13. Dostępne materiały dydaktyczne z podziałem na formy zajęć (autorskie zestawienia materiałów dydaktycznych, materiały e-learningowe, itp.): obszar na ONTE (materiały dydaktyczne).

14. Osoby realizujące poszczególne formy kształcenia

Forma kształcenia	Imię i nazwisko
1. Wykład	
2. Ćwiczenia	

# Program przedmiotu

1. Nazwa przedmiotu / modułu przedmiotowy: **TRANSPORT MIĘDZYNARODOWY**
2. Język wykładowy: **POLSKI**
3. Umiejscowienie przedmiotu w planach studiów:
  - Obszar lub obszary studiów: **TMiZH**
  - Poziom studiów: studia I stopnia
  - Kierunek lub kierunki (realizacja wzorca efektów): **TURYSTYKA I REKREACJA**
4. Nadzór nad realizacją przedmiotu:
  - Instytut/Inna jednostka: **IZiGUT**
  - Osoba odpowiedzialna za przedmiot:
  - Osoby współpracujące przy opracowaniu programu przedmiotu: **nie dotyczy**
5. Liczba godzin i formy zajęć dydaktycznych dla poszczególnych systemów studiów oraz rygor zaliczenia

		Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																				Razem		
Forma zajęć	Forma studiów	Zajęcia warsztatowe	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	ECTS	
		Stacjonarne	16	22																				
Niestacjonarne			1,5																					1,5
Rygor zaliczenia	Zaliczenie na ocenę	...																						

6. Nakład pracy studenta – bilans punktów ECTS  
*1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta potrzebnej do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się z uwzględnieniem pracy własnej studenta*

Aktywność (należy podać prace właściwe dla przedmiotu)	Godzinowe obciążenie studenta (stacjonarne/niestacjonarne)
Udział w zajęciach warsztatowych	16/
Przygotowanie raportu z projektu	22/
<b>Sumaryczne obciążenie pracą studenta (NPS)</b>	<b>38</b>
<b>Punkty ECTS</b>	<b>1,5</b>
* Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	38/= 1,5 ECTS
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	16/

7. Uwagi realizacyjne: rekomendowana długość trwania (semestry), rekomendowane wymagania wstępne, relacje pomiędzy formami zajęć:
8. Szczegółowe efekty uczenia się – wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

Szczegółowe efekty uczenia się dla przedmiotu		Forma zajęć	Metody kształcenia	Metody weryfikowania (sprawdzania, oceniania) efektów uczenia się
Symbol efektu	Opis efektu			
<b>Wiedza</b>				
K_W02	W stopniu zaawansowanym zna pojęcia związane z systemami i procesami transportu międzynarodowego oraz rozróżnia i opisuje główne problemy międzynarodowego rynku transportowego w tym form usług transportowych	Zajęcia warsztatowe	Metody poszukujące/ ćwiczeniowo praktyczne	Wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo, analiza informacji na zdanych temat
<b>Umiejętności</b>				
K_U02,	Wykorzystuje wiedzę teoretyczną o systemie turystyki do analizy rynku transportowego usług turystycznych oraz do identyfikacji wzajemnych zależności między turystyką a transportem	Zajęcia warsztatowe	Metody poszukujące/ ćwiczeniowo praktyczne Studium przypadku	Wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo
K_U05, K_U07	Posługuje się przyjętymi normami organizacyjnymi w turystycznym transporcie międzynarodowym, analizuje i uzasadnia wybór środka transportu w zależności od lokalizacji początkowego i końcowego punktu transportowego celu podróży.	Zajęcia warsztatowe	Metody ćwiczeniowo praktyczne – projekt Studium przypadków	Raport z projektu
<b>Kompetencje społeczne</b>				
K_K01	Jest gotów do refleksji i krytycznej oceny posiadanej wiedzy	Zajęcia warsztatowe	Metody ćwiczeniowo praktyczne – projekt Studium przypadku, Dyskusja	Udział w dyskusji, obserwacja w trakcie wykonywania zadań indywidualnych i grupowych

9. Zasady/kryteria oceniania dla każdej formy kształcenia i poszczególnych ocen

# Program przedmiotu

Zajęcia warsztatowe – zadania realizowane na zajęciach - 40% (analiza informacji na zadany temat, wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo), 10 % udział w dyskusji i obserwacja nauczycielska, 50% - raport z projektu wraz z prezentacją przed grupą

**W przypadku zaliczenia na ocenę:** Ocena końcowa wystawiona z przedmiotu (i jego formy) interpretowana jest w sposób następujący: 5.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane, z ewentualnymi pojedynczymi nieścisłościami, które nie mają znaczenia dla osiągnięcia poszczególnych efektów; 4.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z nielicznymi błędami; 4.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z pojedynczymi brakami; 3.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z błędami lub brakami; 3.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z dużymi błędami lub brakami (poziom minimalnie wymagany, akceptowany przez nauczyciela akademickiego)

## 10. Treści kształcenia wraz z formą zajęć, na której są realizowane

Zajęcia warsztatowe

1. Znaczenie transportu w gospodarce i międzynarodowej wymianie, Funkcje transportu w turystyce, Relacje zwrotne zachodzące między transportem a turystyką. Znaczenie transportu w turystyce.
2. Transport w turystyce międzynarodowej i krajowej. Transport jako elementu produktu turystycznego. Rodzaje świadczonych usług w segmentach rynku transportowego
3. Zadanie projektowe

11. Wymagane środki dydaktyczne: projektor multimedialny, komputer z łączem internetowym

12. Literatura przedmiotu:

a. Literatura podstawowa:

- Kurek W. (red.), 2020, Turystyka, Wydawnictwo naukowe PWN. Warszawa
- Gądek-Hawlena T., Żabińska T., 2017, Transport w turystyce, Wyd. UE w Katowicach, Katowice

b. Literatura uzupełniająca:

- Bentkowska-Senator Krystyna, Kordel Zdzisław, 2008, Transport w turystyce. Cz 1., Charakterystyka rynku transportowego, Wydawnictwo: Wydaw. Uczelniane Wyższej Szkoły Gospodarki, Bydgoszcz

c. Netografia:

[https://rcin.org.pl/Content/68039/WA51\\_87986\\_r2018-t90-z4\\_Przeg-Geogr-Taylor.pdf](https://rcin.org.pl/Content/68039/WA51_87986_r2018-t90-z4_Przeg-Geogr-Taylor.pdf) (dostęp; 03.09.2020)

[https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/ATAG/2020/651952/EPRS\\_ATA\(2020\)651952\\_PL.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/ATAG/2020/651952/EPRS_ATA(2020)651952_PL.pdf) (dostęp: 03.09.2020)

13. Dostępne materiały dydaktyczne z podziałem na formy zajęć (autorskie zestawienia materiałów dydaktycznych, materiały e-learningowe, itp.): materiały e-learningowe do przedmiotu na Platformie ONTE – zestawienie autorskie prowadzących zajęcia

14. Osoby realizujące poszczególne formy kształcenia

Forma kształcenia	Imię i nazwisko
1.Zajęcia warsztatowe	

# Program przedmiotu

- Nazwa przedmiotu / moduł przedmiotowy: **TURYSTYKA KWALIFIKOWANA**
- Język wykładowy: **POLSKI**
- Umiejscowienie przedmiotu w planach studiów:
  - Obszar lub obszary studiów: **HIG, TMiZH**
  - Poziom studiów: **STUDIA I STOPNIA**
  - Kierunek lub kierunki (realizacja wzorca efektów): **TURYSTYKA I REKREACJA**
- Nadzór nad realizacją przedmiotu:
  - Instytut/Inna jednostka: **IZiGUT**
  - Osoba odpowiedzialna za przedmiot:
  - Osoby współpracujące przy opracowaniu programu przedmiotu: nie dotyczy
- Liczba godzin i formy zajęć dydaktycznych dla poszczególnych systemów studiów oraz rygor zaliczenia

		Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																		Razem			
Forma zajęć / Forma studiów	Wykład	PWS	ECTS	Zajęcia terenowe			...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	ECTS	
				PWS	ECTS	ECTS																	
Stacjonarne	12	13	1	33	17	2																	3
Niestacjonarne	8	17		21	29																		
Rygor zaliczenia	Zaliczenie na ocenę			Zaliczenie na ocenę																			

- Nakład pracy studenta – bilans punktów ECTS  
*1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta potrzebnej do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się z uwzględnieniem pracy własnej studenta*

Aktywność (należy podać prace właściwe dla przedmiotu)	Godzinowe obciążenie studenta (stacjonarne/niestacjonarne)
Udział w wykładach	12/8
Udział w ćwiczeniach* terenowych	33/21
Przygotowanie do zaliczenia wykładu	12/16
Samodzielne przygotowanie się do ćwiczeń*	17/29
Udział w egzaminie	1/1
<b>Sumaryczne obciążenie pracą studenta (NPS)</b>	<b>75</b>
<b>Punkty ECTS</b>	<b>3</b>
* Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	50/50
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	46/30

- Uwagi realizacyjne: rekomendowana długość trwania (semestry), rekomendowane wymagania wstępne, relacje pomiędzy formami zajęć:
- Szczegółowe efekty uczenia się – wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

Szczegółowe efekty uczenia się dla przedmiotu		Forma zajęć	Metody kształcenia	Metody weryfikowania (sprawdzania, oceniania) efektów uczenia się
Symbol efektu	Opis efektu			
<b>Wiedza</b>				
K_W04	Student wyjaśnia funkcje turystyki kwalifikowanej	wykład	wykład informacyjny pokaz	Test
K_W05	Charakteryzuje potrzeby i rodzaje zachowań rekreacyjnych człowieka, zwłaszcza przejawy jego aktywności w turystyce kwalifikowanej i rekreacji	wykład	wykład informacyjny pokaz	Test
K_W07	Opisuje zasady organizowania turystyki kwalifikowanej	wykład	wykład informacyjny pokaz	Test
<b>Umiejętności</b>				
K_U05	Postępuje się normami prawnymi, zawodowymi, moralnymi i in, stanowiącymi podstawę realizowania zadań specyficznych dla turystyki kwalifikowanej	wykład	wykład informacyjny pokaz	Test
<b>Kompetencje społeczne</b>				
K_K01	Krytycznie ocenia swoją wiedzę w zakresie zasad organizacji turystyki kwalifikowanej	zajęcia terenowe	pokazy z objaśnieniem ćw. Praktyczne wg instrukcji, symulacje	Wykonywanie zadań wg instrukcji/ocena realizacji zadań warsztatowych/ocena nauczycielska
K_K04	identyfikuje problemy etyczne, prawne, organizacyjne związane z organizowaniem turystyki kwalifikowanej	Zajęcia terenowe	Dyskusja	Udział w dyskusji/ocena nauczycielska

- Zasady/kryteria oceniania dla każdej formy kształcenia i poszczególnych ocen:  
 Wykład: na ocenę końcową w 100% składa się test z treści wykładowych

# Program przedmiotu

Zajęcia terenowe: wykonywanie zadań według instrukcji (prowadzenie form turystyki aktywnej) 90% oceny, udział w dyskusji – 10%

**W przypadku zaliczenia na ocenę:** Ocena końcowa wystawiona z przedmiotu (i jego formy) interpretowana jest w sposób następujący: 5.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane, z ewentualnymi pojedynczymi nieścisłościami, które nie mają znaczenia dla osiągnięcia poszczególnych efektów; 4.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z nielicznymi błędami; 4.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z pojedynczymi brakami; 3.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z błędami lub brakami; 3.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z dużymi błędami lub brakami (poziom minimalnie wymagany, akceptowany przez nauczyciela akademickiego)

## 10. Treści kształcenia wraz z formą zajęć, na której są realizowane

### WYKŁADY:

- Pojęcie i zakres turystyki kwalifikowanej
- Turystyka kwalifikowana a turystyka aktywna
- Rola PTTK w rozwoju turystyki kwalifikowanej
- Rola przodowników, przewodników i instruktorów w krzewieniu turystyki
- Rodzaje turystyki kwalifikowanej
- Turystyka piesza nizinna
- Turystyka piesza góraska
- Turystyka jeździecka
- Turystyka rowerowa
- Turystyka motorowa
- Turystyka kajakowa
- Turystyka żeglarska
- Turystyka podwodna
- Turystyka motorowodna
- Turystyka speleologiczna i wspinaczkowa
- Ekstremalne i niekonwencjonalne formy turystyki kwalifikowanej
- Bezpieczna turystyka
- Rola szkoły w rozwijaniu zainteresowań turystyką kwalifikowaną

### ZAJĘCIA TERENOWE:

- Wycieczki jako podstawowa forma turystyki
- Bezpieczeństwo uczestników na imprezach turystycznych
- Zasady zachowania się w górach i nad wodą
- Organizacja obozów i biwaków

11. Wymagane środki dydaktyczne: sprzęt sportowy i rekreacyjny dostępny w ośrodku, w którym odbywa się obóz

12. Literatura przedmiotu:

**a. Literatura podstawowa** (wymienione pozycje muszą znajdować się w zasobach WSG):

- Gaworecki W.W., 2003, „Turystyka” - wyd. IV, PWE, Warszawa
- Merski J., 2002, „Turystyka kwalifikowana”; Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa
- Merski J., Warecka J., 2009, „Turystyka kwalifikowana, turystyka aktywna”, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa

**b. Literatura uzupełniająca:** zapis j.w.

- Łobożewicz T., Bieńczyk G., 2001, „Podstawy turystyki”, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa
- Łobożewicz T., 1983, „Turystyka kwalifikowana”, Wyd. PTTK Kraj, Warszawa

13. Dostępne materiały dydaktyczne z podziałem na formy zajęć (autorskie zestawienia materiałów dydaktycznych, materiały e-learningowe, itp.): **n.d.**

14. Osoby realizujące poszczególne formy kształcenia

Forma kształcenia	Imię i nazwisko
1. wykład	
2. zajęcia terenowe	



# Program przedmiotu

- Nazwa przedmiotu / modułu przedmiotowy: **WYPOSAŻENIE TECHNICZNE HOTELU**
- Język wykładowy: POLSKI
- Umiejscowienie przedmiotu w planach studiów:
  - Obszar lub obszary studiów: **HIG, TMiZH**
  - Poziom studiów: STUDIA I STOPNIA
  - Kierunek lub kierunki (realizacja wzorca efektów): **TURYSTYKA I REKREACJA**
- Nadzór nad realizacją przedmiotu:
  - Instytut/Inna jednostka: **IZIGUT**
  - Osoba odpowiedzialna za przedmiot:
  - Osoby współpracujące przy opracowaniu programu przedmiotu:
- Liczba godzin i formy zajęć dydaktycznych dla poszczególnych systemów studiów oraz rygor zaliczenia

Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																						
Forma zajęć / Forma studiów	Wykład			Ćwiczenia			Zajęcia terenowe			...			...			...			...			Razem
	PWS	ECTS		PWS	ECTS		PWS	ECTS		PWS	ECTS		PWS	ECTS		PWS	ECTS		PWS	ECTS	ECTS	
Stacjonarne							11	14														1
Niestacjonarne							11	14														
Rygor zaliczenia	...						Zaliczenie															

- Nakład pracy studenta – bilans punktów ECTS  
*1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta potrzebnej do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się z uwzględnieniem pracy własnej studenta*

Aktywność (należy podać prace właściwe dla przedmiotu)	Godzinowe obciążenie studenta (stacjonarne/niestacjonarne)
Udział w zajęciach	11/11
Samodzielne studiowanie problematyki zajęć	14/14
<b>Sumaryczne obciążenie pracą studenta (NPS)</b>	<b>25/25</b>
<b>Punkty ECTS</b>	<b>1</b>
* Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	0/0
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	11/11

- Uwagi realizacyjne: rekomendowana długość trwania (semestry), rekomendowane wymagania wstępne, relacje pomiędzy formami zajęć:
- Szczegółowe efekty uczenia się – wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

Szczegółowe efekty uczenia się dla przedmiotu		Forma zajęć	Metody kształcenia	Metody weryfikowania (sprawdzania, oceniania) efektów uczenia się
Symbol efektu	Opis efektu			
<b>Wiedza</b>				
K_W03 K_W07	Rozróżnia elementy infrastruktury technicznej hotelu i charakteryzuje ich funkcje i zasady i standardy pracy	Zajęcia terenowe	Obserwacja Dyskusja	Udział w dyskusji
<b>Umiejętności</b>				
K_K09	Analizuje relacje i efektywność funkcjonowania pionu pomocniczo-technicznego hotelu	Zajęcia terenowe	Obserwacja Dyskusja	Udział w dyskusji/ Opracowanie referatu na podstawie obserwacji [samodzielne wykonanie koncepcji wyposażenia hotelu według podanych kryteriów]
<b>Kompetencje społeczne</b>				
K_K02	Korzysta z wiedzy eksperta w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych dotyczących zarządzania i funkcjonowania pionem pomocniczo-technicznym w hotelu	Zajęcia terenowe	Obserwacja Dyskusja	Udział w dyskusji/ocena nauczycielska Opracowanie referatu na podstawie obserwacji
K_K04	Student prawidłowo identyfikuje znaczenie wyposażenia technicznego obiektów noclegowych w obsłudze gości	Zajęcia terenowe	Obserwacja Dyskusja	Udział w dyskusji/ocena nauczycielska

- Zasady/kryteria oceniania dla każdej formy kształcenia i poszczególnych ocen:  
 Zajęcia terenowe: uzyskanie zaliczenia związane jest z: opracowaniem referatu na podstawie obserwacji terenowej (60%) i aktywnym udziale w dyskusji z prowadzącym zajęcia ekspertem (40%)
- Treści kształcenia : zajęcia terenowe
  - Pion pomocniczo-techniczny hotelu (skład, struktura)
  - Wskaźniki pomocnicze w pionie gastronomicznym.
  - Orientacyjne wskaźniki dotyczące zatrudnienia.

# Program przedmiotu

- Ogólne zasady projektowania i wyposażanie hoteli:
    - ✓ Model nowoczesnego hotelu,
    - ✓ Pion pomocniczo-techniczny,
    - ✓ Zaplecze techniczne i administracyjny,
    - ✓ Pralnictwo,
    - ✓ Zaplecze socjalno-sanitarne.
  - Przystosowanie hoteli do potrzeb gości niepełnosprawnych.
  - Rozwiązania ekologiczne w hotelach.
  - Hotele przyszłości.
11. Wymagane środki dydaktyczne: brak specjalnych wymagań
12. Literatura przedmiotu:
- a. Literatura podstawowa (wymienione pozycje muszą znajdować się w zasobach WSG):
    - USTAWA z dnia 29 sierpnia 1997 r. (wejście w życie 01.08.2018 r.) o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 2361)
    - OBWIESZCZENIE MINISTRA SPORTU I TURYSTYKI z dnia 26 października 2017 r., w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Poz. 2166).
    - Błądek Z. (red.), Nowoczesne hotelarstwo – od projektowania do wyposażenia. Wydanie II, Palladium, Poznań 2013.
    - Błądek Z., Hotele bez barier. Przystosowanie dla potrzeb niepełnosprawnych, Palladium, Poznań 2003
  - b. Literatura uzupełniająca:
    - Błądek Z., Hotele. Programowanie, projektowanie, wyposażanie, Palladium, Poznań 2001
  - c. Netografia: adres strony, stan z dnia:
    - <http://www.palladium.com.pl/> (data dostępu: 30.11.2018 r.)
    - <http://www.hotelarze.pl/> (data dostępu: 30.11.2018 r.)
    - <http://www.e-hotelarstwo.com> (data dostępu: 30.11.2018 r.)
13. Dostępne materiały dydaktyczne z podziałem na formy zajęć (autorskie zestawienia materiałów dydaktycznych, materiały e-learningowe, itp.): **brak**
14. Osoby realizujące poszczególne formy kształcenia

Forma kształcenia	Imię i nazwisko
1. zajęcia terenowe	
2.	

# Program przedmiotu

- Nazwa przedmiotu / modułu przedmiotowy: **ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ W OBIEKCIE HOTELARSKIM**
- Język wykładowy: **POLSKI**
- Umiejscowienie przedmiotu w planach studiów:
  - Obszar lub obszary studiów: **HIG, TMiZH**
  - Poziom studiów: studia I stopnia
  - Kierunek lub kierunki (realizacja wzorca efektów): **TURYSTYKA I REKREACJA**
- Nadzór nad realizacją przedmiotu:
  - Instytut/Inna jednostka: **IZIGUT**
  - Osoba odpowiedzialna za przedmiot:
  - Osoby współpracujące przy opracowaniu programu przedmiotu:
- Liczba godzin i formy zajęć dydaktycznych dla poszczególnych systemów studiów oraz rygor zaliczenia

Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																						
Forma zajęć / Forma studiów	Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																		Razem			
	Wykład	PWS	ECTS	Ćwiczenia	PWS	ECTS	Zajęcia projektowe	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	
Stacjonarne	8	5	0,5	12	13	1	2	23	1													2,5
Niestacjonarne	6	7		8	17		2	23														
Rygor zaliczenia	Zaliczenie na ocenę			Zaliczenie na ocenę			Zaliczenie															

- Nakład pracy studenta – bilans punktów ECTS  
*1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta potrzebnej do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się z uwzględnieniem pracy własnej studenta*

Aktywność (należy podać prace właściwe dla przedmiotu)	Godzinowe obciążenie studenta (stacjonarne/niestacjonarne)
Udział w wykładach	8/6 h
Udział w ćwiczeniach*	12/8 h
Wykonywanie zadań na ćwiczeniach oraz projektu	36/40 h
Przygotowanie do zaliczenia wykładu	4/6 h
Udział w zaliczeniu	1/1 h
<b>Sumaryczne obciążenie pracą studenta (NPS)</b>	<b>63</b>
<b>Punkty ECTS</b>	<b>2,5</b>
* Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	50/50 h
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	21/15 h

- Uwagi realizacyjne: rekomendowana długość trwania (semestry), rekomendowane wymagania wstępne, relacje pomiędzy formami zajęć: brak
- Szczegółowe efekty uczenia się – wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

Szczegółowe efekty uczenia się dla przedmiotu		Forma zajęć	Metody kształcenia	Metody weryfikowania (sprawdzania, oceniania) efektów uczenia się
Symbol efektu	Opis efektu			
<b>Wiedza</b>				
K_W07 K_W08	Charakteryzuje system zarządzania jakością w turystyce i branży hotelarskiej, opisuje wymagania normy ISO i definiuje podejście procesowe w organizacji	Wykład	Wykład konwersatoryjny	Test
<b>Umiejętności</b>				
K_U02 K_U03	Wykorzystuje wiedzę teoretyczną do analizowania luk jakościowych w funkcjonowaniu obiektu hotelarskiego oraz w obsłudze klienta hotelowego	Zajęcia warsztatowe	Metody poszukujące (klasyczna, burza mózgów studium przypadku) przypadku	Wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo (analiza informacji na zadany temat)
K_U05 K_U07	Proponuje rozwiązania podnoszące jakość usług hotelarskich	Zajęcia projektowe	Metody ćwiczeniowo-praktyczne – projekt	Opracowanie projektu
<b>Kompetencje społeczne</b>				
K_K01 K_K02k	Korzysta z wiedzy eksperta przy rozwiązywaniu problemów praktycznych zarządzania jakością, potrafi krytycznie oceniać stan swojej wiedzy	Zajęcia projektowe	Metody ćwiczeniowo-praktyczne – projekt	Opracowanie projektu
K_K04	Jest gotów do stosowania zasad wysokiej jakości usług dla gości hotelowych	Zajęcia projektowe	Metody ćwiczeniowo-praktyczne – projekt	Opracowanie projektu

- Zasady/kryteria oceniania dla każdej formy kształcenia i poszczególnych ocen  
 Wykład: Na ocenę końcową składa się zaliczenie testu (100%)

# Program przedmiotu

Zajęcia warsztatowe: na ocenę końcową z Zajęć składają się dwa elementy: merytorycznie poprawne wykonywanie zadań wskazanych przez prowadzącego (30%) oraz wykonywanie raportu z projektu (70%)

**W przypadku zaliczenia na ocenę:** Ocena końcowa wystawiona z przedmiotu (i jego formy) interpretowana jest w sposób następujący: 5.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane, z ewentualnymi pojedynczymi nieścisłościami, które nie mają znaczenia dla osiągnięcia poszczególnych efektów; 4.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z nielicznymi błędami; 4.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z pojedynczymi brakami; 3.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z błędami lub brakami; 3.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z dużymi błędami lub brakami (poziom minimalnie wymagany, akceptowany przez nauczyciela akademickiego)

## 10. Treści kształcenia wraz z formą zajęć, na której są realizowane

### a. Nazwa grupy zagadnień – wykład/zajęcia warsztatowe/ zajęcia projektowe

- Zarządzanie jakością wg wymagań normy ISO 9001:2009 System zarządzania jakością
  - 8 zasad zarządzania jakością - wykład
  - Podejście procesowe w organizacji - wykład
  - Wymagania normy ISO 9001:2009 System zarządzania jakością i ich odniesienie do organizacji usługowej - wykład
- Bezpieczeństwo żywności, odniesienie do turystyki
  - Zagrożenia bezpieczeństwa żywności - projekt
  - Dobra Praktyka Higieniczna/Produkcyjna dla np.: restauracji, baru – ćwiczenia, wykład
  - Podstawy systemu HACCP - ćwiczenia
- Zarządzanie jakością w turystyce
  - Usługa zorientowana na klienta/orientacja na gościa- wykład
  - Typy przedsiębiorstw usługowych - wykład
  - Usługobiorca wewnętrzny i zewnętrzny - projekt
  - 6 kroków na drodze ku jakości - ćwiczenia
  - Oczekiwania gościa - wykład
  - Czas realizacji usługi - wykład
  - Elastyczność podaży - wykład
  - Zdolność przewidywania - wykład
  - Przepływ informacji - wykład
  - Czynniki ludzkie a cechy procesu usługowego - wykład

11. Wymagane środki dydaktyczne: sala wykładowa, projektor multimedialny, laptop, dostęp do internetu

## 12. Literatura przedmiotu:

### a. Literatura podstawowa (wymienione pozycje muszą znajdować się w zasobach WSG):

- B. M., 2006, Zarządzanie jakością obsługi w restauracjach i hotelach, Oficyna Ekonomiczna
- Kachniewska M., 2002, Zarządzanie jakością usług turystycznych, Difin, Warszawa
- Panasiuk A., 2007, Jakość usług turystycznych, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego, Szczecin,

### b. Literatura uzupełniająca: zapis j.w.

- Szostak D. (red.), Panasiuk A.(red.), 2008, Hotelarstwo: usługi, eksploatacja, zarządzanie, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa
- Hamrol A., 2008, Zarządzanie jakością w przykładach, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa
- Kachniewska M., 2004, ISO w przedsiębiorstwie turystycznym, WSHiP, Warszawa
- ISO 9001:2008 System zarządzania jakością. Wymagania
- ISO 9000:2005 System zarządzania jakością. Podstawy i terminologia

13. Dostępne materiały dydaktyczne z podziałem na formy zajęć (autorskie zestawienia materiałów dydaktycznych, materiały e-learningowe, itp.): nie dotyczy

## 14. Osoby realizujące poszczególne formy kształcenia

Forma kształcenia	Imię i nazwisko
1. Wykład	
2. Ćwiczenia	
3. zajęcia projektowe	

# Program przedmiotu

- Nazwa przedmiotu / modułu przedmiotowy: **ŻYWIENIE CZŁOWIEKA**
- Język wykładowy: **Polski**
- Umiejscowienie przedmiotu w planach studiów:  
Obszar lub obszary studiów: **HIG**  
Poziom studiów: studia I stopnia  
Kierunek lub kierunki (realizacja wzorca efektów): **TURYSTYKA I REKREACJA**
- Nadzór nad realizacją przedmiotu:  
Instytut/Inna jednostka: **IZIGUT**  
Osoba odpowiedzialna za przedmiot:  
Osoby współpracujące przy opracowaniu opisu przedmiotu: nie dotyczy
- Liczba godzin i formy zajęć dydaktycznych dla poszczególnych systemów studiów oraz rygor zaliczenia

Forma zajęć / Forma studiów	Forma zajęć												Razem ECTS				
	Wykład	PWS	ECTS	Zajęcia warsztatowe	PWS	ECTS		PWS	ECTS		PWS	ECTS					
Stacjonarne	12	26	1,5	14	36	2											3,5
niestacjonarne	10	28		18	32												
Rygor zaliczenia	Egzamin			Zaliczenie z oceną													

- Nakład pracy studenta – bilans punktów ECTS  
1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta potrzebnej do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się z uwzględnieniem pracy własnej studenta

Aktywność (należy podać prace właściwe dla przedmiotu)	Godzinowe obciążenie studenta (stacjonarne/niestacjonarne)
Udział w wykładach	12/10
Udział w zaj.warsztatowych*	14/18
Samodzielne przygotowanie się do zaj.warsztatowych*	36/32
Przygotowanie do egzaminu	25/16
Udział w egzaminie	1/1
<b>Sumaryczne obciążenie pracą studenta (NPS)</b>	<b>88/88</b>
<b>Punkty ECTS</b>	<b>3,5</b>
* Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	50/50 2,5 ECTS
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	26/28 1,5 ECTS

- Uwagi realizacyjne: rekomendowana długość trwania (semestry), rekomendowane wymagania wstępne, relacje pomiędzy formami zajęć: brak
- Szczegółowe efekty uczenia się – wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

Szczegółowe efekty uczenia się dla przedmiotu		Forma zajęć	Metody kształcenia	Metody weryfikowania (sprawdzania, oceniania) efektów uczenia się
Symbol efektu	Opis efektu			
<b>Wiedza</b>				
K_W04	Student zna podstawowe pojęcia i mechanizmy psychospołeczne związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla kierunku turystyka i rekreacja	Wykład, Zajęcia warsztatowe	Wykład informacyjny Metody ćwiczeniowo praktyczne oparte na wykorzystaniu różnych źródeł, studia przypadków	Wypowiedź ustna  Zaliczenie pisemne – kolokwium
K_W05 K_W07	Student zna mechanizm działania, skutki uboczne oraz normy i zasady prawidłowego żywienia w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku turystyka i rekreacja	Wykład	Wykład problemowy	Wypowiedź ustna
<b>Umiejętności</b>				
K_U02	Wykorzystuje wiedzę teoretyczną do analizy i opisu wybranych procesów związanych z prawidłowymżywieniem człowieka	Wykład,	Wykład problemowy	Wypowiedź ustna
K_U05	Student prawidłowo posługuje się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi, etycznymi i in.) w zakresie nauk żywieniowych	Zajęcia warsztatowe	Ćwiczenia praktyczne, wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo - studia przypadków	Analiza informacji na zdany temat Zaliczenie pisemne – kolokwium
K_U12 K_U13	Planuje pracę własną, współdziała w zespole	Zajęcia warsztatowe	Ćwiczenia praktyczne, wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo - studia przypadków	Analiza informacji na zdany temat Zaliczenie pisemne – kolokwium
<b>Kompetencje społeczne</b>				
K_K01	Krytycznie odbiera stan swojej wiedzy w zakresie zdrowego żywienia	Zajęcia warsztatowe	Ćwiczenia praktyczne, wykonywanie zadań indywidualnie	Udział w dyskusji/ocena nauczycielska

# Program przedmiotu

			lub grupowo - studia przypadków/dyskusja	
K_K02	Jest gotów do dyskusji z ekspertem, uznaje jego wiedzę i wykorzystuje ją w nauce	Zajęcia warsztatowe	Ćwiczenia praktyczne, wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo - studia przypadków/dyskusja	Udział w dyskusji/ocena nauczycielska

## 9. Zasady/kryteria oceniania dla każdej formy kształcenia i poszczególnych ocen

Wykład – zaliczenie ustne na ocenę – 100% (procedura zaliczenia uwzględnia losowanie zagadnień - z listy 30)  
 Zajęcia warsztatowe: wykonywanie zadań ind. Lub grupowo (analiza informacji na zadany temat) 90%, ocena nauczycielska - 10%

**W przypadku zaliczenia na ocenę:** Ocena końcowa wystawiona z przedmiotu (i jego formy) interpretowana jest w sposób następujący: 5.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane, z ewentualnymi pojedynczymi nieścisłościami, które nie mają znaczenia dla osiągnięcia poszczególnych efektów; 4.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z nielicznymi błędami; 4.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z pojedynczymi brakami; 3.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z błędami lub brakami; 3.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z dużymi błędami lub brakami (poziom minimalnie wymagany, akceptowany przez nauczyciela akademickiego)

## 10. Treści kształcenia wraz z formą zajęć, na której są realizowane

### a. Zagadnienia do wykładów

- 1) Rola i znaczenie nauki o żywieniu człowieka. Rys historyczny nauki o żywieniu.
- 2) Podstawy ustawodawstwa w zakresie żywności i żywienia.
- 3) Charakterystyka produktów spożywczych i zasady ich przechowywania (podział produktów spożywczych na grupy, wpływ procesów technologicznych i opakowań na jakość produktów spożywczych).
- 4) Nowe tendencje w produkcji żywności (żywność wygodna, substancje dodatkowe stosowane w produkcji żywności, substancje nieodżywcze występujące w produktach spożywczych, znakowanie żywności).
- 5) Zwyczaje żywieniowe w Polsce i na świecie (kuchnie regionalne i narodowe, wpływ współczesnego stylu życia na zwyczaje żywieniowe ludzi).
- 6) Planowanie żywienia różnych grup turystycznych (wpływ wysiłku fizycznego na zapotrzebowanie na składniki pokarmowe, żywienie różnych wiekowo grup turystycznych, żywienie na obozach sportowych, żywienie cudzoziemców).

### b. Zagadnienia do ćwiczeń

- 1) Podstawowe składniki w żywności i ich przemiany w organizmie człowieka.
- 2) Tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych.
- 3) Normy żywienia (rys historyczny oraz omówienie dobowych norm na energię i składniki odżywcze).
- 4) Zalecane modele prawidłowego żywienia (charakterystyka i podział racji pokarmowych, założenia przy opracowywaniu modelowych racji pokarmowych).
- 5) Cel i zasady układania jadłospisów.
- 6) Zalecenia przy przyrządzaniu posiłków dla różnych grup wiekowych - układanie jadłospisów.
- 7) Metody oceny sposobu żywienia i metody oceny stanu odżywienia.
- 8) Podstawy żywienia dietetycznego, zarys diet leczniczych stosowanych w wybranych jednostkach chorobowych.
- 9) Wybrane przykłady diet niekonwencjonalnych, np. wegetarianizm.

## 11. Wymagane środki dydaktyczne - sprzęt dydaktyczny (projektor, laptop z oprogramowaniem)

## 12. Literatura przedmiotu:

### a. Literatura podstawowa:

- 1) Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B., 2008, Normy żywienia człowieka, PZWL, Warszawa.
- 2) Kunachowicz H., Czarnowska-Misztal E., Turlejska H., 2000, Zasady żywienia człowieka, WSiP, Warszawa.
- 3) Gawęcki J., Hryniewiecki L., 2007, Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, PWN, Warszawa.
- 4) Hasik J., Gawęcki J., 2000, Żywność człowieka zdrowego i chorego, PWN, Warszawa.
- 5) Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., 2008, Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, PWN, Warszawa.

### b. Literatura uzupełniająca:

- 1) Ciborowska H., Rudnicka A., 2002, Dietetyka: Żywność zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa.

# Program przedmiotu

- 2) Gawecki J., Mossor-Pietraszewska T., 2004, Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu, PWN, Warszawa
- 3) Grzebińska W., Gajewska D., 1999, Żywnienie w turystyce, WSiP, Warszawa.

c. Netografia:

**13.** Dostępne materiały dydaktyczne z podziałem na formy zajęć (autorskie zestawienia materiałów dydaktycznych, materiały e-learningowe, itp.)

a. Wykłady: prezentacje multimedialne

b. Ćwiczenia: prezentacje multimedialne, karty pracy

**14.** Osoby realizujące poszczególne formy kształcenia

Forma kształcenia	Imię i nazwisko
1. Wykład	
2. Zajęcia warsztatowe	

# Program przedmiotu

- Nazwa przedmiotu / modułu przedmiotowy: **RYNEK HOTELOWY**
- Język wykładowy: **POLSKI**
- Umiejscowienie przedmiotu w planach studiów:
  - Obszar lub obszary studiów: **HIG, TMiZH**
  - Poziom studiów: **STUDIA I STOPNIA**
  - Kierunek lub kierunki (realizacja wzorca efektów): **TURYSTYKA I REKREACJA**
- Nadzór nad realizacją przedmiotu:
  - Instytut/Inna jednostka: **IZIGUT**
  - Osoba odpowiedzialna za przedmiot:
  - Osoby współpracujące przy opracowaniu programu przedmiotu: nie dotyczy
- Liczba godzin i formy zajęć dydaktycznych dla poszczególnych systemów studiów oraz rygor zaliczenia:

Zajęcia dydaktyczne z udziałem prowadzącego																					
Forma zajęć	Razem																				
Forma studiów	Wykład	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS	...	PWS	ECTS
Stacjonarne	8	5	0,5																		0,5
Niestacjonarne	6	7																			
Rygor zaliczenia	Zaliczenie na ocenę																				

- Nakład pracy studenta – bilans punktów ECTS  
*1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta potrzebnej do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się z uwzględnieniem pracy własnej studenta*

Aktywność (należy podać prace właściwe dla przedmiotu)	Godzinowe obciążenie studenta (stacjonarne/niestacjonarne)
Udział w wykładach	8/6
Przygotowanie do zaliczenia wykładów wraz z opracowaniem referatu	4/6
Udział w zaliczeniu	1/1
<b>Sumaryczne obciążenie pracą studenta (NPS)</b>	<b>13</b>
<b>Punkty ECTS</b>	<b>0,5</b>
* Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	0/0
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	8/6

- Uwagi realizacyjne: rekomendowana długość trwania (semestry), rekomendowane wymagania wstępne, relacje pomiędzy formami zajęć:
- Szczegółowe efekty uczenia się – wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

Szczegółowe efekty uczenia się dla przedmiotu		Forma zajęć	Metody kształcenia	Metody weryfikowania (sprawdzania, oceniania) efektów uczenia się
Symbol efektu	Opis efektu			
<b>Wiedza</b>				
K_W07	Opisuje normy i reguły organizujące hotelarstwo, rozróżnia składowe i wyjaśnia podstawowe zasady zarządzania strategicznego we współczesnym hotelu	wykład	wykład informacyjny wykład problemowy dyskusja	wykonanie prezentacji/referatu na zadany temat udział w dyskusji
<b>Umiejętności</b>				
K_U01	Prawidłowo interpretuje i wyjaśnia mechanizmy funkcjonowania rynku hotelarskiego	wykład	wykład informacyjny wykład problemowy dyskusja	wykonanie prezentacji/referatu na zadany temat udział w dyskusji
<b>Kompetencje społeczne</b>				
K_K04	Identyfikuje najważniejsze problemy prawne i organizacyjne rynku hotelarskiego	wykład	wykład problemowy/ dyskusja	udział w dyskusji/ ocena nauczycielska

- Zasady/kryteria oceniania dla każdej formy kształcenia i poszczególnych ocen:  
 Wykład: na ocenę końcową składa się w 80% poprawne merytorycznie referatu wraz z prezentacją oraz w 20% udział w dyskusji (aktywność w dyskusji, wkład w dyskusję podlega ocenie nauczyciela)

**W przypadku zaliczenia na ocenę:** Ocena końcowa wystawiona z przedmiotu (i jego formy) interpretowana jest w sposób następujący: 5.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane, z ewentualnymi pojedynczymi nieścisłościami, które nie mają znaczenia dla osiągnięcia poszczególnych efektów; 4.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z nielicznymi błędami; 4.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z pojedynczymi brakami; 3.5 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z błędami lub brakami; 3.0 – zakładane efekty uczenia się zostały uzyskane z dużymi błędami lub brakami (poziom minimalnie wymagany, akceptowany przez nauczyciela akademickiego)



# Program przedmiotu

10. Treści kształcenia wraz z formą zajęć, na której są realizowane
- Hotelarstwo tradycyjne
  - Mikro i makro otoczenie w działalności hotelarskiej
  - Rynek hotelarski oparty na segmentacji, segmentacje standardowe, zdefiniowane i niszowe
  - Dedykowanie usług hotelarskich, tailoring – dopasowywanie do sygnalizowanych potrzeb
  - Segmentacja rynku hotelarskiego
  - Trendy rozwojowe współczesnego hotelarstwa. Zarządzanie strategiczne w hotelarstwie (Zarządzanie jakością usług)

11. Wymagane środki dydaktyczne: rzutnik multimedialny, laptop

12. Literatura przedmiotu:

- Literatura podstawowa** (wymienione pozycje muszą znajdować się w zasobach WSG):
  - Piasta J., 2007, Marketing w hotelarstwie : podręcznik praktyczny, Jacek Piasta – doradztwo, Warszawa
  - Turkowski M., 2010, Marketing usług hotelarskich, PWE, Warszawa
  - Wojnarowski J.M., 2008, Produkt turystyczny - hotelowy: wybrane zagadnienia, Wyższa Szkoła Przedsiębiorczości, Nowy Sącz
  - Mierzwicki W., 2012, Zarządzanie środowiskowe w hotelarstwie: wybrane zagadnienia, Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku, Gdańsk
- Literatura uzupełniająca:**
  - Boruszczak M. (red.) Turystyka w Europie w XXI wieku, Gdańsk, 2012,
- Netografia: adres strony**, stan z dnia:
  - Czasopismo „Hotelarz” - <http://www.e-hotelarz.pl/>, stan z dnia: 06.02.2019 r.
  - Czasopismo „Hotelarstwo” - <http://www.e-hotelarstwo.com/>, stan z dnia: 05.03.2019 r.
  - Czasopismo „Świat hoteli” - <http://www.horecanet.pl/>, stan z dnia: 02.03.2019 r.

13. Dostępne materiały dydaktyczne z podziałem na formy zajęć (autorskie zestawienia materiałów dydaktycznych, materiały e-learningowe, itp.)

14. Osoby realizujące poszczególne formy kształcenia

Forma kształcenia	Imię i nazwisko
1. wykład	