



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: A.1.	Nazwa przedmiotu: Główne problemy współczesnego świata	Rodzaj modułu: ogólny
Rok: I	Semestr: 1	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	20
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Poznanie najważniejszych problemów współczesnego świata oraz kształtowanie ciekawości i postawy nastawionej na poznawanie współczesnych problemów
2.	Uświadomienie konieczności podnoszenia swoich wiadomości na temat współczesnego świata
3.	Zwrócenie uwagi na czynniki ograniczające rozwój turystyki na świecie

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Bez wymagań wstępnych
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Bez wymagań wstępnych
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Bez wymagań wstępnych

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Objaśnia podstawowe zjawiska i procesy przyrodnicze i społeczne i rolę w nich człowieka. Tłumaczy relacje, powiązania i zależności problematyki kierunku z powiązanymi innymi dyscyplinami naukowymi.	P6S_WG K_W01
W2	Nazywa problemy współczesnej turystyki, charakteryzuje jej uwarunkowania oraz wskazuje możliwości rozwoju	P6S_WG P6S_WK K_W06

W3	Ma podstawową wiedzę o świecie, jego zróżnicowaniu, zasadach korzystania ze środowiska naturalnego i procesach kształtowania różnych kręgów cywilizacyjnych.	P6S_WK K_W16
Umiejętności		
U1	Korzysta z różnorodnych źródeł informacji o współczesnym świecie, w tym turystyce i rekreacji, Potrafi zweryfikować ich wiarygodność i przydatność	P6S_UW K_U01
U2	Analizuje przyczyny, przebieg i konsekwencje procesów i zjawisk turystyczno-rekreacyjnych w świetle różnych danych źródłowych	P6S_UK K_U02
U3	Wykorzystuje wiedzę teoretyczną do interpretacji i praktycznego analizowania procesów, zjawisk z zakresu funkcjonowania systemu gospodarki turystycznej	P6S_UW K_U03
U4	Poprawnie stosuje reguły i normy prawne, zawodowe i etyczne związane z gospodarką turystyczną	P6S_UW K_U06
Kompetencje społeczne		
K1	Wykazuje aktywną postawę wobec konieczności poszerzania i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych	P6U_K K_K01
K2	Wykazuje ostrożność w ocenie korzyści związanych z rozwojem turystyki i rekreacji. Wyraża ocenę jej dysfunkcji społecznych, kulturowych i środowiskowych	P6U_K K_K08
K3	Wykazuje odpowiedzialność za zachowanie dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego swojego regionu i kraju.	K_K11 P6U_K P6S_KK P6S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
<p>Organizacja zajęć, określenie przedmiotu i zarys programu wykładu. Zalecana literatura. Sposób zaliczenia zajęć. Podstawowe pojęcia z zakresu przedmiotu.</p> <p>Klasyfikacja problemów globalnych i ich ogólna charakterystyka</p> <p>Wyścig zbrojeń, rozbrojenie, konflikty międzynarodowe</p> <p>Problemy demograficzne,</p> <p>Problemy ekologiczne</p> <p>Globalne problemy żywnościowe</p> <p>Problemy surowcowe i energetyczne</p> <p>Rozpiętość między bogatymi (Północą) i biednymi (Południem),</p> <p>Problemy zadłużenia,</p> <p>Problemy społeczne: choroby typu AIDS, narkomania, przestępczość międzynarodowa, terroryzm, bezrobocie</p> <p>Zewnętrzne i wewnętrzne zagrożenia Ziemi</p> <p>Katastrofy naturalne i sztuczne</p>

Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	wykład konwersatoryjny (wykład stacjonarny, e-learning)
W2	wykład konwersatoryjny
W3	wykład konwersatoryjny
U1	wykład konwersatoryjny
U2	wykład konwersatoryjny
U3	wykład konwersatoryjny
U4	wykład konwersatoryjny
K1	wykład konwersatoryjny
K2	wykład konwersatoryjny
K3	wykład konwersatoryjny

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		+				
W2		+				
W3		+				
U1		+				
U2		+				
U3		+				
U4		+				
K1		+				
K2		+				
K3		+				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.		
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	25	35
Sumaryczny nakład pracy studenta		55	55
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Brown L., Kane H., Roodman D., 1994. Świat w którym żyjemy. Trendy kształtujące naszą przyszłość. Książka i Wiedza
2.	Godlewska-Lipowa W., Ostrowski J., 2000. Problemy światowej ekologii. Z czym wchodzimy w XXI wiek. Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego. Olsztyn.
3.	Mannion A.M., 2001. Zmiany środowiska Ziemi. Historia środowiska przyrodniczego i kulturowego. Wydawnictwo Naukowe PWN
4.	Stiglitz J.E., 2005. Globalizacja. PWN. Warszawa
5.	Atlas świata, internet, prasa, radio, telewizja...
Literatura uzupełniająca	
1.	Artykuły naukowe kierowane do wybranych wykładów, podane w pdf.
2.	Przykład: Magdalena Lipnicka, 2013 Rodzaje problemów globalnych a możliwości ich rozwiązań w aspekcie społeczno-ekonomicznym.[w:] Człowiek-społeczeństwo-gospodarka. Perspektywy odpowiedzialności społecznej.KUL.85-97.
3.	

Prowadzący moduł:	Prof. dr hab. Bogusław M .Kaszewski
Adres e-mail:	boguslaw.kaszewski@umcs.lublin.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: A.2	Nazwa przedmiotu: Pierwsza pomoc przedmedyczna	Rodzaj modułu: ogólny
Rok: I	Semestr: 1	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	10	10
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Zdobycie przez studenta umiejętności rozpoznania stanu zagrożenia zdrowia i życia
2.	Zapoznanie studentów z zasadami udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia.
3.	Przygotowanie studenta do postępowania na miejscu nagłego zdarzenia.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowe wiadomości z zakresu biologii szkoły średniej z elementami fizjologii i anatomii człowieka
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Student umiejętnie korzysta z różnorodnych źródeł pisanych i elektronicznych, ocenia ich wiarygodność i przydatność do określonych celów
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Współpracuje w grupie, realizując różne role i zadania

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Objaśnia wybrane elementy wiedzy z zakresu nauki o zdrowiu, fizjologii człowieka oraz patofizjologii w różnych stanach zagrożenia życia.	K_W12 P6S_WG
W2	Prawidłowo formułuje zasady oceny sytuacji, a także oceny bezpieczeństwa miejsca zdarzenia, bezpieczeństwa poszkodowanego oraz własnego podczas udzielania pierwszej pomocy. Opisuje objawy nagłego zagrożenia zdrowotnego.	K_W18 P6S_WG
W3	Wskazuje na prawne aspekty udzielania pierwszej pomocy oraz na	K_W07

	obowiązek niesienia pomocy poszkodowanym. Objaśnia aspekty etyczne postępowania z poszkodowanymi.	P6S_WG
Umiejętności		
U1	Rozpoznaje stany nagłego zagrożenia zdrowia i życia, dobiera i wdraża odpowiednie postępowanie ratujące.	K_U19 P6S_UK
U2	Inicjuje rozpoczęcie działań ratujących zdrowie i życie poszkodowanego, koordynuje postępowaniem a także prawidłowo wzywa służby ratunkowe.	K_U11 P6S_UK
U3	Planuje i organizuje pracę indywidualną oraz potrafi współdziałać i pracować w zespole	K_U18 P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Postępuje zgodnie z algorytmami działania w zależności od rodzaju nagłego zagrożenia zdrowia bądź życia.	K_K04 P6S_KO P6S_KR
K2	Współpracuje z innymi świadkami zdarzenia, dyspozytorem centrum powiadamiania ratunkowego oraz członkami zespołu pogotowia ratunkowego	K_K12 P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Ćwiczenie 1. :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prawne podstawy udzielania pomocy. • Zasady wzywania pomocy medycznej. • Zasady bezpieczeństwa przy udzielaniu pomocy. <p>Ćwiczenie 2.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postępowanie w miejscu wypadku – kolejność czynności ratunkowych. • Nagłe zatrzymanie krążenia i oddechu – zasady resuscytacji krążeniowo oddechowej. • Zastosowanie defibrylatora AED <p>Ćwiczenie 3.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postępowanie z osobą nieprzytomną. • Ułożenia poszkodowanego w zależności od jego stanu. <p>Ćwiczenie 4.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postępowanie w przypadku zranień, złamań, zwichnięć. • Postępowanie w przypadku oparzeń termicznych i chemicznych. • Postępowanie w przypadku krwawień. <p>Ćwiczenie 5.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postępowanie w przypadku ciał obcych w drogach oddechowych • Porażenie prądem, (rażenie piorunem) zasady udzielania pomocy z uwzględnieniem bezpieczeństwa własnego 	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Ćwiczenia audytoryjne
W2	Ćwiczenia audytoryjne
W3	Ćwiczenia audytoryjne
U1	Ćwiczenia: metoda przypadków, metoda sytuacyjna
U2	Ćwiczenia: metoda przypadków, metoda sytuacyjna
U3	Ćwiczenia: metoda przypadków, metoda sytuacyjna
K1	Ćwiczenia: dyskusja panelowa, metoda sytuacyjna
K2	Ćwiczenia: dyskusja panelowa, metoda sytuacyjna

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
K W12			X			
K W18			X			
K W07			X			
K U19			X			
K U11			X			
K U18			X			
K K04			X			
K K12			x			

Forma i warunki zaliczenia	
Ćwiczenia	Kolokwium - test jednokrotnego wyboru Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	10	10
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	20	20
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	20
Sumaryczny nakład pracy studenta		50	50
Liczba punktów ECTS (1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		2	2

Literatura podstawowa	
1.	P.Driscoll, D.Skinner, R. Earlen, ABC Postępowania w urazach
2.	M.C.Colquhoun (red.),ABC Resuscytacji
3.	A.Chrząszczewska, Bandażowanie
Literatura uzupełniająca	
1.	J.P.Wyatt, Podręcznik doraźnej pomocy
2.	Wytyczne 2015 resuscytacji krążeniowo-oddechowej strona Polskiej Rady Resuscytacji www.prc.krakow.pl/wyty/wyt2015.html
3.	12. M.Buchfelder, A.Buchfelder PZWL, Podręcznik pierwszej pomocy

Prowadzący moduł:	mgr Magdalena Wac
Adres e-mail:	m.wac@vpu.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: A.3.	Nazwa przedmiotu: Szkolenie biblioteczne	Rodzaj modułu: ogólny
Rok: I	Semestr: 1	Sposób zaliczenia: Z
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	2	2
Liczba punktów ECTS	0	0

Cel modułu	
1.	Przekazanie podstawowych wiadomości z zakresu bibliotekoznawstwa i bibliologii.
2.	Zapoznanie studentów z organizacją i funkcjonowaniem Biblioteki WSSP oraz innych bibliotek naukowych.
3.	Przygotowanie do korzystania z różnorodnych źródeł informacji.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Brak wymagań wstępnych.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Brak wymagań wstępnych.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Brak wymagań wstępnych.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Posiada wiedzę niezbędną do korzystania ze zbiorów bibliotecznych oraz swoich praw i obowiązków jako użytkownika Biblioteki WSSP.	K_W05 K_W17 K_W18 P6S_WG P6S_WK
W2	Zna podstawowe pojęcia bibliologiczne i bibliograficzne.	K_W05 K_W18 P6S_WG P6S_WK

W3	Posiada wiedzę na temat tradycyjnych i elektronicznych źródeł wiedzy dostępnych w Bibliotece WSSP.	K_W05 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Określa własne potrzeby informacyjne i dobiera odpowiednią metodę ich zaspokajania.	K_U06 K_U15 P6S_UW
U2	Efektywnie korzysta z zasobów biblioteki naukowej.	K_U18 P6S_UU
U3	Wyszukuje i interpretuje informacje z różnych źródeł bibliotecznych w celu wykorzystania ich w procesie kształcenia.	K_U01 P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Student rozumie potrzebę uczenia się oraz doskonalenia i uzupełniania nabytej wiedzy i umiejętności, wspartego stałym korzystaniem z zasobów bibliotecznych.	K_K01 P6S_KK
K2	Wykazuje samodzielność i kreatywność i poszukiwaniu ważnych dla siebie informacji.	K_K02 K_K04 P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K3	Potrafi zdefiniować problem w dostępie do informacji i uzyskać pomoc w poszukiwaniu odpowiednich źródeł wiedzy.	K_K01 K_K04 P6S_KK P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Charakterystyka zbiorów bibliotek naukowych.</p> <p>Organizacja systemu biblioteczno – informacyjnego Biblioteki WSSP.</p> <p>Regulamin i zasady korzystania z biblioteki.</p> <p>Podstawowe zasady tworzenia opisów bibliograficznych niezbędnych przy pisaniu referatów, prac seminaryjnych i dyplomowych.</p>	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
W2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
W3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1						X
W2						X
W3						X
U1						X
U2						X
U3						X
K1						X
K2						X
K3						X

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Uczestnictwo w szkoleniu bibliotecznym.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	2	2
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	0	0
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	10	10
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	0	0
Sumaryczny nakład pracy studenta		12	12
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		0	0

Literatura podstawowa	
1.	Wojciechowska Renata: Przewodnik metodyczny pisania pracy dyplomowej. Warszawa 2010.
2.	Węglińska Maria: Jak pisać pracę magisterską? Poradnik dla studentów. Kraków 2010.

Prowadzący moduł:	mgr Barbara Stanisławska
Adres e-mail:	stanisławska.barbara@o2.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: A.4.	Nazwa przedmiotu: Wychowanie fizyczne	Rodzaj modułu: ogólny
Rok: I	Semestr: 1	Sposób zaliczenia: Z
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	15	0
Liczba punktów ECTS	0	0

Cel modułu	
1.	Podniesienie poziomu sprawności fizycznej i wydolności.
2.	Zapoznanie się z podstawowymi formami rekreacyjnej aktywności ruchowej.
3.	Kształtowanie i wyrabianie niezbędnych nawyków do systematycznej aktywności fizycznej.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowy poziom sprawności fizycznej pozwalający na udział w zajęciach ruchowych bez przeciwwskazań zdrowotnych
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi poszukiwać i korzystać ze źródeł prawnych w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie w celu podnoszenia swoich kwalifikacji zawodowych z zakresu aktywności ruchowej.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Stosuję podstawową wiedzę o prozdrowotnym znaczeniu aktywności ruchowej, higieny oraz prozdrowotnym stylu życia.	K_W01 P6S_WG
W2	Wykorzystuję przepisy i zasady podstawowych gier zespołowych lub z innej wybranej dyscypliny sportu.	K_W01 P6S_WG

Umiejętności		
U1	Prezentuję umiejętności oceny własnej sprawności fizycznej.	K_U18 P6S_UU
U2	Umie wykonać podstawowe elementy techniczne gier zespołowych (np. piłka ręczna, piłka nożna, streetball).	K_U18 P6S_UU
U3	Umie samodzielnie projektować i organizować działania na rzecz sprawności fizycznej.	K_U18 P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Przestrzega zasad „fair play „, na boisku podczas gier zespołowych.	K_K06 P6S_KK
K2	Organizuję współdziałanie i współpracuje w grupie przyjmując różne role	K_K12 P6S_KO P6S_KR
K3	Inicjuje świadomość roli sportu i ruchu dla zdrowego stylu życia.	K_K03 P6S_KK

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
1.BHP i omówienie zasad bezpiecznego korzystania z obiektów i przyrządów sportowych.	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
1.Gimnastyka- ćwiczenia porządkowo-dyscyplinujące, kształtujące, zwinnościowe, koordynacji ruchowej, kompleksowe oraz wolne i z przyborami.	
2.Gry i zabawy ruchowe- biegowe ,z mocowaniem, rzutne, skoczne.	
3.Fitness – ćwiczenia siłowe kształtujące i wzmacniające poszczególne partie mięśniowe sylwetki metodą stacijną lub obwodową (np. tabata).	
4.Zespołowe gry sportowe- piłka ręczna, piłka nożna, streetball- nauczanie i doskonalenie elementów technicznych oraz przepisów gry. Organizowanie i wprowadzenie gry w formie ścisłej oraz form rywalizacji, sędziowanie.	
5.Lekka atletyka-podstawowe marszy i skipy, marszobiegi, skok wzwyż.	
6.Testy sprawności fizycznej.	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Ćwiczenia specjalistyczne
W2	Ćwiczenia specjalistyczne
W3	Ćwiczenia specjalistyczne
U1	Ćwiczenia specjalistyczne
U2	Ćwiczenia specjalistyczne
U3	Ćwiczenia specjalistyczne
K1	Ćwiczenia specjalistyczne
K2	Ćwiczenia specjalistyczne
K3	Ćwiczenia specjalistyczne

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1						Rozmowy tematyczne
W2						Prawidłowa interpretacja przepisów sędziowania
U1						Konstruktywne podejście do wyników testów sprawności fizycznej
U2						Obserwacja indywidualnych umiejętności podczas gry
U3						Ocena kreatywności i zaangażowania w imprezach masowych
K1						Obserwacja zachowania na boisku i życiu codziennym
K2						Rozmowy tematyczne, obserwacja zachowania
K3						Rozmowy na temat zdrowego stylu życia

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Obecność i aktywność na zajęciach, wymierna ocena postępu sprawnościowego na podstawie testów, osiągnięcia sportowe, udział w zawodach sportowych.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	15	0
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	0
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	0	0
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	0	0
Sumaryczny nakład pracy studenta		20	0
Liczba punktów ECTS (1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		0	0

Literatura podstawowa	
1.	M. Bondarowicz: Gry i zabawy ruchowe w zajęciach sportowych, W-wa, 2002
2.	E. Aaberg: Trening siłowy -Mechanika mięśni, Łódź, 2009
3.	T. Huciński: Metodyka nauczania i doskonalenia podstaw, Wrocław, 2006
Literatura uzupełniająca	
1.	T. Arlet: Koszykówka – podstawy techniki i taktyki gry, Kraków, 2001
2.	PZKosz: Przepisy gry w koszykówkę
3.	M. Kamiński: Piłka ręczna. Etapy szkolenia podstawowego. W-wa, 1990

Prowadzący moduł:	mgr Krystsina Repelewska
Adres e-mail:	repelewska@wp.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: A.4.	Nazwa przedmiotu: Wychowanie fizyczne	Rodzaj modułu: ogólny
Rok: I	Semestr: 2	Sposób zaliczenia: Z
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	15	0
Liczba punktów ECTS	0	0

Cel modułu	
1.	Podniesienie poziomu sprawności fizycznej i wydolności.
2.	Zapoznanie się z podstawowymi formami rekreacyjnej aktywności ruchowej.
3.	Kształtowanie i wyrabianie niezbędnych nawyków do systematycznej aktywności fizycznej.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowy poziom sprawności fizycznej pozwalający na udział w zajęciach ruchowych bez przeciwwskazań zdrowotnych
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi poszukiwać i korzystać ze źródeł prawnych w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie w celu podnoszenia swoich kwalifikacji zawodowych z zakresu aktywności ruchowej.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Stosuję podstawową wiedzę o prozdrowotnym znaczeniu aktywności ruchowej, higieny oraz prozdrowotnym stylu życia.	K_W01 P6S_WG
W2	Wykorzystuję przepisy i zasady podstawowych gier zespołowych lub z innej wybranej dyscypliny sportu.	K_W01 P6S_WG

Umiejętności		
U1	Prezentuję umiejętności oceny własnej sprawności fizycznej.	K_U18 P6S_UU
U2	Umie wykonać podstawowe elementy techniczne gier zespołowych (np. piłka ręczna, piłka nożna, streetball).	K_U18 P6S_UU
U3	Umie samodzielnie projektować i organizować działania na rzecz sprawności fizycznej.	K_U18 P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Przestrzega zasad „fair play „ na boisku podczas gier zespołowych.	K_K06 P6S_KK
K2	Organizuję współdziałanie i współpracuje w grupie przyjmując różne role.	K_K12 P6S_KO P6S_KR
K3	Inicjuje świadomość roli sportu i ruchu dla zdrowego stylu życia.	K_K03 P6S_KK

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>1.BHP i omówienie zasad bezpiecznego korzystania z obiektów i przyrządów sportowych.</p> <p>2.Dba o własną sprawność fizyczną.</p> <p>3.Rozumie znaczenie aktywności fizycznej dla zachowania zdrowia. Zna zasady bezpiecznego uprawiania aktywności fizycznej. Uzasadnia dobór sprzętu i konieczność jego konserwacji.</p>	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Stosuję podstawowe umiejętności techniczne i taktyczne specyficzne do danej dyscypliny. 2. Prowadzi udzielenie pierwszej pomocy w miejscu wypadku. 3. Gimnastyka- ćwiczenia porządkowo-dyscyplinujące, kształtujące, zwinnościowe, koordynacji ruchowej, kompleksowe oraz wolne i z przyborami. 4. Gry i zabawy ruchowe- biegowe ,z mocowaniem, rzutne, skoczne. 	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Ćwiczenia specjalistyczne
W2	Ćwiczenia specjalistyczne
W3	Ćwiczenia specjalistyczne
U1	Ćwiczenia specjalistyczne
U2	Ćwiczenia specjalistyczne
U3	Ćwiczenia specjalistyczne
K1	Ćwiczenia specjalistyczne
K2	Ćwiczenia specjalistyczne
K3	Ćwiczenia specjalistyczne

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1						Rozmowy tematyczne
W2						Prawidłowa interpretacja przepisów sędziowania
U1						Konstruktywne podejście do wyników testów sprawności fizycznej
U2						Obserwacja indywidualnych umiejętności podczas gry
U3						Ocena kreatywności i zaangażowania w imprezach masowych
K1						Obserwacja zachowania na boisku i życiu codziennym
K2						Rozmowy tematyczne, obserwacja zachowania
K3						Rozmowy na temat zdrowego stylu życia

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Obecność i aktywność na zajęciach, wymierna ocena postępu sprawnościowego na podstawie testów, osiągnięcia sportowe, udział w zawodach sportowych.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	15	0
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	0
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	0	0
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	0	0
Sumaryczny nakład pracy studenta		20	0
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		0	0

Literatura podstawowa	
1.	M. Bondarowicz: Gry i zabawy ruchowe w zajęciach sportowych, W-wa, 2002
2.	J. Talaga: A-Z sprawności fizycznej atlas ćwiczeń, W-wa, 1995
3.	T. Huciński: Metodyka nauczania i doskonalenia podstaw, Wrocław, 2006
Literatura uzupełniająca	
1.	T. Arlet: Koszykówka – podstawy techniki i taktyki gry, Kraków, 2001
2.	A. Listkowska, M. Listkowski: Stretching A-Z sprawność i zdrowie, Łódź, 2007
3.	S. Paterka: Mini-piłka ręczna. AWF, Poznań, 1994

Prowadzący moduł:	mgr Krystsina Repelewska
Adres e-mail:	repelewska@wp.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus**

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: A.4.	Nazwa przedmiotu: Wychowanie fizyczne	Rodzaj modułu: ogólny
Rok: II	Semestr: 3	Sposób zaliczenia: Z
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	15	0
Liczba punktów ECTS	0	0

Cel modułu	
1.	Podniesienie poziomu sprawności fizycznej i wydolności.
2.	Zapoznanie z podstawowymi formami rekreacyjnej aktywności ruchowej.
3.	Kształtowanie i wyrabianie niezbędnych nawyków do systematycznej aktywności fizycznej.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Brak przeciwwskazań zdrowotnych oraz podstawowy poziom sprawności fizycznej pozwalający na udział w zajęciach ruchowych.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi poszukiwać i korzystać ze źródeł prawnych w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie w celu podnoszenia swoich kwalifikacji zawodowych z zakresu aktywności ruchowej

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Stosuję podstawową wiedzę o prozdrowotnym znaczeniu aktywności ruchowej, higieny oraz prozdrowotnym stylu życia.	K_W01 P6S_WG
W2	wykorzystuję przepisy i zasady podstawowych gier zespołowych lub	K_W01

	z innej wybranej dyscypliny sportu.	P6S_WG
Umiejętności		
U1	Prezentuję umiejętności oceny własnej sprawności fizycznej.	K_U18 P6S_UU
U2	Umie wykonać podstawowe elementy techniczne gier zespołowych (np. siatkówki, koszykówki, piłki nożnej).	K_U18 P6S_UU
U3	Umie samodzielnie projektować i organizować działania na rzecz sprawności fizycznej.	K_U18 P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Przestrzega zasad „fair play” na boisku.	K_K06 P6S_KK
K2	Organizuję współdziałanie i pracować w grupie przyjmując różne role.	K_K12 P6S_KO P6S_KR
K3	Inicjuje świadomość roli sportu i ruchu dla zdrowego stylu życia	K_K03 P6S_KK

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
1. Omówienie zasad bezpiecznego korzystania z obiektów i przyrządów.	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>1. Gimnastyka - ćwiczenia porządkowo-dyscyplinujące, kształtujące, wolne i z przyborami, zwinnościowe, koordynacji ruchowej, kompleksowe.</p> <p>2. Gry i zabawy ruchowe - różne formy wyścigów z wykorzystaniem sprzętu sportowego.</p> <p>3. Fitness – ćwiczenia siłowe kształtujące sylwetkę, wzmacniające poszczególne grupy mięśniowe metodą stacyjną i obwodu ćwiczebnego.</p> <p>4. Ćwiczenia przy muzyce udoskonalające koordynację ruchową, rytmiczność ruchów, wzmacniające mięśnie posturalne ciała z wykorzystaniem piłek, hantli i ciężaru własnego ciała.</p> <p>5. Zespołowe gry sportowe - piłka nożna, siatkówka, koszykówka – nauczanie i doskonalenie elementów technicznych. Organizowanie i wprowadzenie gry oraz form rywalizacji, sędziowanie.</p> <p>6. Lekka atletyka - biegi krótkie i długie, przełajowe, pozycje startowe, skok w dal.</p> <p>7. Testy sprawności fizycznej</p>	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Ćwiczenia specjalistyczne
W2	Ćwiczenia specjalistyczne
U1	Ćwiczenia specjalistyczne
U2	Ćwiczenia specjalistyczne
U3	Ćwiczenia specjalistyczne
K1	Ćwiczenia specjalistyczne
K2	Ćwiczenia specjalistyczne

K3		Ćwiczenia specjalistyczne				
Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1						Rozmowy tematyczne
W2						Prawidłowa interpretacja przepisów sędziowania
U1						Konstruktywne podejście do wyników testów sprawności fizycznej
U2						Obserwacja indywidualnych umiejętności w trackie gry
U3						Ocena kreatywności i zaangażowania w imprezach masowych
K1						Obserwacja zachowania na boisku i życiu codziennym
K2						Rozmowy tematyczne, obserwacja zachowania
K3						Rozmowy na temat stylu życia

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Obecność i aktywność na zajęciach, wymierna ocena postępu sprawnościowego na podstawie testów, osiągnięcia sportowe, udział w zawodach sportowych.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	15	0
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	0
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	0	0
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	0	0
Sumaryczny nakład pracy studenta		20	0
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		0	0

Literatura podstawowa	
1.	M. Bondarowicz – Zabawy i gry ruchowe w zajęciach sportowych, W-wa, 2002
2.	Jerzy Talaga – A-Z sprawności fizycznej: atlas ćwiczeń, Warszawa, 1995
3.	T. Huciński – Metodyka nauczania i doskonalenia podstaw, Wrocław, 2006
4.	E. Aaberg – Trening siłowy – Mechanika mięśni, Łódź, 2009
Literatura uzupełniająca	
1.	R Trzeźniowski – Gry zabawy ruchowe, Warszawa, 2008
2.	J. Uzarowicz – Piłka siatkowa. Co jest grane, Kraków, 2001
3.	M. Listkowski – Stretching, sprawność i zdrowie 1994
4.	M. Bondarowicz Forma zabawowa w nauczaniu sportowych gier zespołowych – Warszawa, 1983
5.	Giil Harvey – Praktyczna szkoła piłki nożnej, Warszawa
6.	T. Huciński, J. Kelner – Koszykówka, Wrocław, 2001

Prowadzący moduł:	mgr Olga Figiel
Adres e-mail:	o.figiel@wp.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus**

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: A.4.	Nazwa przedmiotu: Wychowanie fizyczne	Rodzaj modułu: ogólny
Rok: II	Semestr: 4	Sposób zaliczenia: Z
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	15	0
Liczba punktów ECTS	0	0

Cel modułu	
1.	Podniesienie poziomu sprawności fizycznej i wydolności.
2.	Zapoznanie z podstawowymi formami rekreacyjnej aktywności ruchowej.
3.	Kształtowanie i wyrabianie niezbędnych nawyków do systematycznej aktywności fizycznej.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Brak przeciwwskazań zdrowotnych oraz podstawowy poziom sprawności fizycznej pozwalający na udział w zajęciach ruchowych.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi poszukiwać i korzystać ze źródeł prawnych w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie w celu podnoszenia swoich kwalifikacji zawodowych z zakresu aktywności ruchowej

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Stosują podstawową wiedzę o prozdrowotnym znaczeniu aktywności ruchowej, higieny oraz prozdrowotnym stylu życia.	K_W01 P6Ś_WG
W2	Wykorzystuje przepisy i zasady podstawowych gier zespołowych lub	K_W01 P6Ś_WG

	z innej wybranej dyscypliny sportu.	
Umiejętności		
U1	Prezentuje umiejętności oceny własnej sprawności fizycznej.	K_U18 P6S_UU
U2	Umie wykonać podstawowe elementy techniczne gier zespołowych (np. siatkówki, koszykówki, piłki nożnej).	K_U18 P6S_UU
U3	Umie samodzielnie projektować i organizować działania na rzecz sprawności fizycznej.	K_U18 P6S_UU
U4	Stosuję odpowiedni rodzaj treningu w zależności, od celu, jaki chce osiągnąć (poprawę funkcjonowania układu krążenia, poprawa koordynacji ruchowej, wzmocnienia mięśni, poprawa wydolności oddechowej).	K_U18 P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Przestrzega zasad „fair play” na boisku.	K_K06 P6S_KK
K2	Organizuję współdziałanie i pracę w grupie przyjmując różne role.	K_K12 P6S_KO P6S_KR
K3	Inicjuje świadomość roli sportu i ruchu dla zdrowego stylu życia	K_K03 P6S_KK

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Omówienie zasad bezpiecznego korzystania z obiektów i przyrządów. 2. Dbą o własną sprawność fizyczną i zdrowie. 3. Rozumie znaczenie aktywności fizycznej dla zachowania zdrowia. Zna zasady bezpiecznego uprawiania wybranej aktywności fizycznej Uzasadnia dobór sprzętu i konieczność jego konserwacji. 	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Stosuję podstawowe umiejętności techniczne i taktyczne specyficzne dla danej dyscypliny. 2. Prowadzi udzielenie pierwszej pomocy w miejscu wypadku. 3. Gimnastyka - ćwiczenia porządkowo-dyscyplinujące, kształtujące, wolne i z przyborami, zwinnościowe, koordynacji ruchowej, kompleksowe. 4. Gry i zabawy ruchowe - różne formy wyścigów z wykorzystaniem sprzętu sportowego. 	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Ćwiczenia specjalistyczne
W2	Ćwiczenia specjalistyczne
U1	Ćwiczenia specjalistyczne
U2	Ćwiczenia specjalistyczne
U3	Ćwiczenia specjalistyczne
U4	Ćwiczenia specjalistyczne
K1	Ćwiczenia specjalistyczne
K2	Ćwiczenia specjalistyczne
K3	Ćwiczenia specjalistyczne

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1						Rozmowy tematyczne
W2						Prawidłowa interpretacja przepisów sędziowania
U1						Konstruktywne podejście do wyników testów sprawności fizycznej
U2						Obserwacja indywidualnych umiejętności w trackie gry
U3						Ocena kreatywności i zaangażowania w imprezach masowych
U4						Obserwacja zajęć i ocena praktycznego zastosowania wiedzy
K1						Obserwacja zachowania na boisku i życiu codziennym
K2						Rozmowy tematyczne, obserwacja zachowania
K3						Rozmowy na temat stylu

						życia
--	--	--	--	--	--	-------

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Obecność i aktywność na zajęciach, wymierna ocena postępu sprawnościowego na podstawie testów, osiągnięcia sportowe, udział w zawodach sportowych.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	15	0
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	0
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	0	0
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	0	0
Sumaryczny nakład pracy studenta		20	0
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		0	0

Literatura podstawowa	
1.	M. Bondarowicz – Zabawy i gry ruchowe w zajęciach sportowych, W-wa, 2002
2.	Jerzy Talaga – A-Z sprawności fizycznej: atlas ćwiczeń, Warszawa, 1995
3.	T. Huciński – Metodyka nauczania i doskonalenia podstaw, Wrocław, 2006
4.	E. Aaberg – Trening siłowy – Mechanika mięśni, Łódź, 2009
Literatura uzupełniająca	
1.	R Trześniowski – Gry zabawy ruchowe, Warszawa, 2008
2.	J. Uzarowicz – Piłka siatkowa. Co jest grane, Kraków, 2001
3.	M. Listkowski – Stretching, sprawność i zdrowie 1994
4.	M. Bondarowicz Forma zabawowa w nauczaniu sportowych gier zespołowych – Warszawa, 1983
5.	Giil Harvey – Praktyczna szkoła piłki nożnej, Warszawa
6.	T. Huciński, J. Kelner – Koszykówka, Wrocław, 2001

Prowadzący moduł:	mgr Olga Figiel
Adres e-mail:	o.figiel@wp.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus**

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: A.5.	Nazwa przedmiotu: Historia architektury i sztuki	Rodzaj modułu: ogólny
Rok: I	Semestr: 2	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	20	15
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	1	1

Cel modułu	
1.	Ukazanie rozwoju architektury i sztuki w procesie dziejowym, z uwzględnieniem sztuki europejskiej i polskiej.
2.	Zapoznanie z podstawową terminologią z zakresu architektury i sztuki.
3.	Nabywanie umiejętności periodyzacji dziejów sztuki, rozpoznawania stylów historycznych w architekturze i sztuce oraz sztandarowych budowli i dzieł sztuki.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Znajomość podstawowych zagadnień z zakresu kultury artystycznej na poziomie szkoły podstawowej.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Student umiejętnie korzysta z różnorodnych źródeł wiedzy krajoznawczej, w tym ze źródeł pisanych i elektronicznych, ocenia ich wiarygodność i przydatność do określonych celów
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumie podstawowe zjawiska społeczne

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Posługuje się terminologią z zakresu historii architektury i kultury artystycznej	K_W02 P6U_W P6S_WG P6S_W

W2	Zna i rozumie procesy kulturotwórcze zachodzące w różnych kręgach cywilizacyjnych	K_W07 P6U_W P6S_WG
W3	Zna najważniejsze dzieła z zakresu architektury i sztuk plastycznych	K_W12 P6U_W P6S_WG
Umiejętności		
U1	Rozpoznaje style architektoniczne i kierunki artystyczne	K_U11 P6U_U P6S_UK
U2	Potrafi analizować dzieła sztuki i architektury	K_U03 P6U_U P6S_UW
U3	Tworzy programy turystyczne z wykorzystaniem dziedzictwa kulturowego	K_U05 P6U_U P6S_UW P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Jest świadomy konieczności stałego doskonalenia swoich kompetencji personalnych i zawodowych i rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie.	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Świadomie uczestniczy w procesie samorealizacji i rozwoju osobowościowego	K_K03 P6U_K P6S_KK
K3	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i działa w sytuacjach stresujących	K_K09 P6U_K P6S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
<p>Historia architektury i sztuki – zagadnienia wstępne</p> <p>Architektura i sztuka w okresie pradziejowym</p> <p>Starożytne cywilizacje – Egipt i Mezopotamia</p> <p>Sztuka Starożytnej Grecji i Rzymu; porządki architektoniczne, kanon w rzeźbie antycznej</p> <p>Podstawowe konstrukcje architektoniczne</p> <p>Sztuka wczesnochrześcijańska i bizantyjska.</p> <p>Architektura przedromańska i romańska w Europie i w Polsce</p> <p>Architektura i sztuka gotycka w Europie i w Polsce</p> <p>Florencja jako kolebka architektury i sztuki Renesansu; rozwój architektury renesansowej w Europie i w Polsce</p> <p>Architektura i sztuka baroku; barok rzymski i jego oddziaływania na architekturę europejską i polską</p> <p>Architektura i sztuka XIX i pocz. XX w.</p> <p>Główne kierunki sztuki europejskiej XIX i pocz. XX w.</p>

Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny
W2	Wykład problemowy
W3	Wykład konwencjonalny
U1	Wykład konwersatoryjny
U2	Wykład konwersatoryjny
U3	Wykład konwersatoryjny
K1	Wykład konwersatoryjny
K2	Wykład konwersatoryjny
K3	Wykład konwersatoryjny

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				X
W2		X				X
W3		X				X
U1		X				X
U2		X				X
U3		X				X
K1						X
K2						X
K3						X

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	20	15
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	2	2
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	4	6
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	4	7
Sumaryczny nakład pracy studenta		28	28
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		1	1

Literatura podstawowa	
1.	Koch W., Style w architekturze, Świat Książki, Warszawa 2005 (lub inne wydania)
2.	Osińska B., Sztuka i czas. Cz. 1. Od prehistorii do rokoka; cz. 2. Od klasycyzmu do współczesności, WSiP-n, Warszawa 2018 (lub starsze)
3.	Pevsner N., Historia architektury europejskiej, Arkady, Warszawa 2012 (lub starsze wydania)
Literatura uzupełniająca	
1.	Estreicher K., Historia sztuki w zarysie, PWN, Warszawa 1987 (lub inne wydania)
2.	Miłobędzki A., Zarys dziejów architektury w Polsce, Warszawa 1988 (lub inne wydania)
3.	Sztuka świata, t. 1-10, Arkady, Warszawa 1989-96

Prowadzący moduł:	Dr Piotr Kondraciuk
Adres e-mail:	piotr-art@wp.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: A.6.	Nazwa przedmiotu: Ekonomia	Rodzaj modułu: ogólny
Rok: II	Semestr: 3	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	20
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Pozyskanie wiedzy z zakresu podstawowych pojęć i modeli ekonomicznych
2.	Wypracowanie umiejętności rozumienia, analizowania oraz interpretowania zdarzeń gospodarczych.
3.	Nabycie umiejętności wykorzystaniu zasobów wiedzy ekonomicznej w rozwiązywaniu i opisywaniu zagadnień praktycznych.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Z zakresu funkcjonowania rynku turystycznego i praw ekonomicznych
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi prawidłowo opisać i interpretować prawa i procesy zachodzące na rynkach ze szczególnym uwzględnieniem rynku turystycznego
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Ma świadomość społecznego kontekstu działalności rynku turystycznego

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Charakteryzuje instytucje gospodarcze, ich otoczenie ekonomiczne, społeczne i prawne	K_W01 K_W02 K_W09 P6S_WG P6S_WK
W2	Objaśnia zasady funkcjonowania rynku w oparciu o podstawowe teorie mikroekonomii	K_W01 K_W03

		P6S_WG
W3	Charakteryzuje podstawy decyzji podmiotów gospodarczych (konsumentów, producentów)	K_W02 K_W13 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Dokonyje prawidłowej obserwacji i interpretacji zjawisk ekonomicznych zachodzących w gospodarce oraz ocenia decyzje konsumentów i podmiotów gospodarczych	K_U03 K_U13 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U2	Analizuje informacje z rynku i wykorzystuje je w praktyce gospodarczej dla procesów podejmowania decyzji	K_U01 K_U02 P6S_UW P6S_UK
U3	Rozróżnia instrumenty i ocenia skutki ich zastosowania w wybranych obszarach polityki gospodarczej	K_U13 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Ma świadomość swojej wiedzy, umiejętności i kompetencji zawodowych	K_K01 P6S_KK
K2	Wykazuje potrzebę nieustannego uczenia się i poszerzania kompetencji społecznych	K_K02 P6S_KK
K3	Ma świadomość kontrowersji towarzyszących działalności gospodarczej oraz funkcjonowania przedsiębiorstw	K_K08 P6S_KO

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>Wprowadzenie do ekonomii i gospodarki rynkowej, Pojęcie i elementy rynku, równowaga rynkowa; popyt i podaż, równowaga rynkowe, cena równowagi rynkowej, Elastyczność popytu i podaży Teoria wyboru konsumenta Teoria przedsiębiorstwa Polityka fiskalna Wzrost gospodarczy, kryzys gospodarczy Międzynarodowe stosunki gospodarcze</p>	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
Brak ćwiczeń	

Metody dydaktyczne

Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych					
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning					
W1	Wykład konwersatoryjny					
W2	Wykład konwersatoryjny					
W3	Wykład konwersatoryjny					
U1	Wykład konwersatoryjny					
U2	Wykład konwersatoryjny					
U3	Wykład konwersatoryjny					
K1	Wykład konwersatoryjny					
K2	Wykład konwersatoryjny					
K3	Wykład konwersatoryjny					
Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				
W2		X				
W3		X				
U1		X				
U2		X				
U3		X				
K1		X				
K2		X				
K3		X				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte) 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80 % dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	3	2
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.		
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	30
Sumaryczny nakład pracy studenta		50	50
Liczba punktów ECTS (1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Milewski R. (red.) Elementarne zagadnienia ekonomii, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2007
Literatura uzupełniająca	
1.	Bożyk P., Misala J., Puławski M., Międzynarodowe stosunki ekonomiczne WN PWN, Warszawa 2008

Prowadzący moduł:	Dr Waldemar Jurkiewicz
Adres e-mail:	waljurk@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus**

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: A.7.	Nazwa przedmiotu: Prawo i ochrona własności intelektualnych	Rodzaj modułu: ogólny
Rok: III	Semestr: 5	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	25	20
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Zapoznanie się z zasadami tworzenia prawa i jego strukturą.
2.	Nabywanie umiejętności właściwego posługiwania się przepisami prawa.
3.	Przybliżenie zasad ochrony prawnej własności intelektualnej w systemie prawa krajowego i wspólnotowego.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Znajomość zasad prawa i potrzeby jego przestrzegania.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Umiejętność stosowania sprawdzonych i wiarygodnych źródeł wiedzy prawnej.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Kształtowanie społecznej odpowiedzialności w zakresie poszanowania praw autorskich.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	charakteryzuje najważniejsze źródła prawa i zna jego dziedziny	K_W07 P6U_W P6S_WG
W2	charakteryzuje najważniejsze źródła prawa w zakresie ochrony praw autorskich w systemie polskim i europejskim	K_W17 P6U_W P6S_WK

W3	definiuje zasadnicze pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_W17 P6U_W P6S_WK
Umiejętności		
U1	stosuje zdobytą wiedzę w sytuacjach zawodowych i życia codziennego w oparciu o przepisy prawa	K_U06 P6U_U P6S_UW
U2	wykorzystuje skutecznie wiedzę w zakresie ochrony praw autorskich	K_U15 P6U_U P6S_UO
U3	właściwie interpretuje przepisy prawa autorskiego i szanuje jego zapisy i inspiruje innych do ich szanowania	K_U18 P6U_U P6S_UU
U4	stosuje zdobytą wiedzę w sytuacjach zawodowych i życia codziennego	K_U15 P6U_U P6S_UO
U5	kreuje nowe sytuacje związane z pełniejszą ochroną praw autorskich w swoim otoczeniu	K_U13 P6U_U P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	student wykazuje się kreatywnością w sytuacjach korzystania we współpracy z innymi z dorobku intelektualnego	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	student dzieli się zdobytą wiedzą w miejscu pracy i życiu codziennym	K_K07 P6U_K P6S_KR K_K12 P6U_K P6S_KO P6S_KR
K3	student wykazuje aktywną postawę wobec sytuacji naruszania prawa autorskiego i prawa w ogóle	K_K09 P6U_K P6S_KR K_K11 P6U_K P6S_KK P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>Wprowadzenie z zakresu podstaw prawa – proces legislacyjny, systematyka prawa. Źródła prawa i zasady ich pozyskiwania. Charakterystyka wybranych gałęzi prawa. Geneza praw autorskich. Prawa autorskie i ich podział. Przedmiot i sfery (przykłady) ochrony intelektualnej w prawie. Co nie stanowi przedmiotu prawa autorskiego. Prawo autorskie na uczelni. Dozwolone korzystanie i wygaśnięcie praw autorskich. Rozpowszechnianie wizerunku osób i ograniczenia. Zasady korzystania z dorobku innych we własnej pracy – np. pisanie prac. Odpowiedzialność cywilna i karna za łamanie praw autorskich. Ochrona danych osobowych. Prawo konsumenckie. Instytucje wspomagające ochronę prawa.</p>	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wkład konwersatoryjny, problemowy
W2	Wkład konwersatoryjny, problemowy
W3	Wkład konwersatoryjny, problemowy
U1	Wkład konwersatoryjny, problemowy
U2	Wkład konwersatoryjny, problemowy
U3	Wkład konwersatoryjny, problemowy
U4	Wkład konwersatoryjny, problemowy
U5	Wkład konwersatoryjny, problemowy
K1	Wkład konwersatoryjny, problemowy
K2	Wkład konwersatoryjny, problemowy
K3	Wkład konwersatoryjny, problemowy

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1			X			
W2			X			
W3			X			
U1			X			
U2			X			
U3			X			
U4			X			
U5			X			
K1			X			
K2			X			
K3			X			

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego i wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-51% - niedostateczny (2,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	25	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	2	2
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	5	8
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	25	27
Sumaryczny nakład pracy studenta		55	55
Liczba punktów ECTS (1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Ustawa z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1231, z 2020 r. poz. 288) http://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU19940240083/U/D19940083Lj.pdf
2.	Ustawa z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych

	(Dz. U. z 2019 r. poz. 1781) https://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20180001000/U/D20181000Lj.pdf
3.	Janusz Barta, Ryszard Markiewicz „ <i>Prawo autorskie i prawa pokrewne</i> ” Wydawnictwo: <u>Wolters Kluwer Polska</u> 2019. ISBN: 978-83-8160-482-6
Literatura uzupełniająca	
1.	„ <i>Wstęp do prawoznawstwa</i> ” - ISBN: 978-83-255-4213-9 Wydawnictwo C.H. Beck 2019 Tatiana Chauvin, Tomasz Stawecki, Piotr Winczorek
2.	Ryszard Markiewicz - „ <i>Prawo autorskie na jednolitym rynku cyfrowym. Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/790</i> ” Wydawnictwo: Wolters Kluwer Polska 2019 ISBN: 978-83-8223-327-8
3.	Przydatne fachowe strony internetowe: https://euipo.europa.eu/ohimportal/pl/web/observatory/faqs-on-copyright-pl http://www.prawoautorskie.gov.pl/ https://poradnik.ngo.pl/prawo-autorskie-podstawowe-pojecia

Prowadzący moduł:	mgr Krzysztof Styczyński
Adres e-mail:	kstyczynski@wp.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus**

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.1.	Nazwa przedmiotu: Podstawy turystyki	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: I	Semestr: 1	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	20
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu turystyki.
2.	Zrozumienie przez studentów, że turystyka obok eufunkcji generuje również negatywne oddziaływania (dysfunkcje).
3.	Kształtowanie zainteresowań i postaw nastawionych na poznawanie oraz rozwój osobisty.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Wiedza ogólna (na poziomie szkoły średniej) z zakresu geografii i historii.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Podstawowe umiejętności korzystania z różnych źródeł informacji, w tym informacji elektronicznej.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumienie podstawowych zjawisk społecznych.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Rozróżnia główne etapy rozwoju turystyki w Polsce i na świecie oraz wymienia rodzaje i formy turystyki.	K_W01 P6U_W P6S_WG

W2	Wykazuje znajomość pojęć z zakresu turystyki i rekreacji oraz nauk przyrodniczych i społecznych przydatnych w turystyce i rekreacji, wskazuje powiązania turystyki z innymi dyscyplinami naukowymi i odniesienia do praktycznych zastosowań.	K_W02 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W3	Opisuje problemy współczesnej turystyki, jej uwarunkowania oraz trendy rozwoju a także społeczne uwarunkowania rozwoju turystyki i rekreacji oraz skutki oddziaływania turystyki i rekreacji na środowisko (w tym dysfunkcje turystyki).	K_W06 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Umiejętnie korzysta z różnorodnych źródeł informacji o turystyce i rekreacji, w tym ze źródeł elektronicznych, oceniając ich wiarygodność i przydatność.	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Selekcjonuje i przetwarza pozyskane informacje dotyczące historii ruchu turystycznego. Analizuje przyczyny i formułuje wnioski o zjawiskach i procesach w zakresie turystyki i rekreacji na podstawie danych pochodzących z różnych źródeł.	K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U3	Wykorzystuje podstawową wiedzę teoretyczną do opisu i analizowania procesów, zjawisk i podmiotów stanowiących podstawę organizacji ruchu turystycznego.	K_U03 P6U_U P6S_UW
U4	Ocenia przydatność określonych fragmentów przestrzeni geograficznej dla różnych rodzajów oraz form turystyki i rekreacji.	K_U04 P6U_U P6S_UW P6S_UO
Kompetencje społeczne		
K1	Rozumie potrzebę poszerzania i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych.	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Jest świadomy zarówno korzyści związanych z rozwojem turystyki i rekreacji, ale również możliwych dysfunkcji społecznych, kulturowych i środowiskowych.	K_K08 P6U_K P6S_KO
K3	Świadomie uczestniczy w procesie samorealizacji i rozwoju osobowościowego w odniesieniu do turystyki i rekreacji.	K_K03 P6U_K P6S_KK

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
<p>Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu turystyki.</p> <p>Zarys dziejów turystyki w Polsce i na świecie.</p> <p>Uwarunkowania rozwojowe turystyki - popytowe i podażowe determinanty rozwoju turystyki.</p> <p>Wpływ turystyki na człowieka oraz środowisko naturalne, społeczno-kulturowe i gospodarcze. Eufunkcje i dysfunkcje turystyki.</p> <p>Klasyfikacja zjawisk turystycznych.</p> <p>Typologia turystów.</p> <p>Charakterystyka podstawowych form ruchu turystycznego.</p>

Krajowy i zagraniczny ruch turystyczny.
 Struktura aktywności turystycznej ludności.
 Organizacja turystyki w Polsce i za granicą.
 Zarys metod stosowanych w badaniach zagadnień turystycznych.

Forma zajęć – ćwiczenia

Treści programowe

Metody dydaktyczne

Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny
W2	Wykład konwencjonalny
W3	Wykład konwencjonalny
U1	Wykład konwencjonalny
U2	Wykład konwencjonalny
U3	Wykład konwencjonalny
U4	Wykład konwersatoryjny
K1	Wykład konwersatoryjny
K2	Wykład konwersatoryjny
K3	Wykład konwersatoryjny

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się

Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				
W2		X				
W3		X				
U1		X				
U2		X				
U3		X				
U4		X				
K1		X				
K2		X				
K3		X				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte jedno- i wielokrotnego wyboru oraz pytania otwarte). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Cwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	5	10
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		55	55
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Łobożewicz T., Bieńczyk G. 2001, Podstawy turystyki, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa.
2.	Alejsiak W. 2000, Turystyka w obliczu wyzwań XXI w., ALBIS, Kraków.
3.	Davidson Rob 1996, Turystyka, Polska Agencja Promocji Turystyki, Warszawa.
Literatura uzupełniająca	
1.	Gołembski G. 2002, Kompendium wiedzy o turystyce, PWN, Warszawa, Poznań.
2.	Butowski L. 2007, Turystyka w Polsce. Uwarunkowania organizacyjne i prawne, Wydawnictwo Akademickie WSSP, Lublin.
3.	Walasek J. 2009, Turystyka w Unii Europejskiej, Wyd. Akademickie WSSP, Lublin.

Prowadzący moduł:	dr Andrzej Pawłowski
Adres e-mail:	andrzej-pawlow@o2.pl // andrzej.pawlowski@wssp.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.2.	Nazwa przedmiotu: Podstawy rekreacji	Rodzaj modułu: kierunkowy
Rok: I	Semestr: 1	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	20	15
Ćwiczenia	10	10
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Zapoznanie się z charakterystyką podstaw rekreacji oraz terminologią przedmiotu w kontekście zdrowia (fizycznego, psychicznego, społecznego) oraz kultury fizycznej.
2.	Kształtowanie wiedzy, pozwalającej na samodzielną organizację zajęć sportowo-rekreacyjnych w różnych grupach społecznych
3.	Umiejętność praktycznego zastosowania metod i źródeł informacji o rekreacji i turystyce.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Bez wymagań wstępnych
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Bez wymagań wstępnych
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie w celu podnoszenia swoich kwalifikacji zawodowych z zakresu podstaw rekreacji. Praca indywidualna oraz w zespole nad powierzonym zadaniem.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuję podstawową wiedzę z zakresu rekreacji	K_W03 P6S_WG
W2	Rozróżnia różnorodne formy rekreacji	K_W12 P6U_W P6S_WG

W3	Charakteryzują zachowania wolnoczasowe w Polsce i na świecie	K_W05 K_W06 K_W15 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Sporządza samodzielnie plan imprezy/eventu rekreacyjnej/-nego	K_U05 K_U12 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U2	Przygotowuję, organizuję i przeprowadzi zabawę animacyjną	K_U13 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Wykazują potrzebę doskonalenia zawodowego	K_K01 K_K02 P6U_K P6S_KK
K2	Współpracuje w grupie, realizując różne role i zadania	K_K12 P6U_K P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>Podstawowe pojęcia z zakresu przedmiotu. Zagadnienia terminologiczne. Charakterystyka sfery rekreacji i zdrowotnej kultury fizycznej. Rola rekreacji w działalności kulturalno-wypoczynkowej. Profesjonalna działalność specjalisty rekreacji(animatora rekreacji). Charakterystyka rodzajów, form i sposobów organizacji działalności rekreacyjnej Aktywność ruchowa i zdrowie człowieka Naukowe podstawy rekreacji fizycznej Styl życia a zdrowie człowieka</p>	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Istota i zakres przedmiotu. Podstawowa terminologia: kultura, kultura fizyczna, rekreacja, rekreacja ruchowa, czas wolny, zachowania wolnoczasowe, wychowanie, wychowanie fizyczne, sport, sport dla wszystkich, rehabilitacja ruchowa, turystyka, zdrowie. Klasyfikacja form rekreacji według różnych kryteriów Specyfikacja i metodyka zajęć rekreacyjnych wybranych grup społecznych</p>	

Ogólne zasady planowania i organizacji imprez sportowo-rekreacyjnych, bezpieczeństwo podczas zajęć imprez sportowo-rekreacyjnych
 Sylwetka instruktora rekreacji ruchowej/animatora rekreacji ruchowej
 Praca animatora czasu wolnego w kurortach wczasowych
 Wybrane gry i zabawy animacyjne oraz rekreacyjne

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny i multimedialny.
W2	Wykład konwersatoryjny i multimedialny.
W3	Wykład konwersatoryjny i multimedialny.
U1	Ćwiczenia audytoryjne.
U2	Ćwiczenia audytoryjne. Metoda sytuacyjna.
K1	Wykład konwersatoryjny i multimedialny.
K2	Ćwiczenia audytoryjne.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		x		x		x
W2		x				x
W3		x				
U1				x		x
U2				x		x
K1	x					x
K2		x				x

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Zaliczenie pisemne w formie testu. Ocena odpowiedzi: 29pkt i mniej- niedostateczny(2,0) 30-35pkt- niedostateczny – powtórny egzamin 36-38 pkt- dostateczny (3,0) 39-44pkt- dostateczny plus (3,5) 45-48 pkt –dobry (4,0) 49-53pkt – dobry plus (4,5) 54 pkt -bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Zaliczenie pisemne w formie testu. Ocena odpowiedzi: 80%-bardzo dobry (5,0) 70-75%-bardzo dobry (4,5) 65-70%-dobry (4,0) 60-65%-dostateczny plus (3,5)

58-60%- dostateczny (3,0) Poniżej 58% - niedostateczny (2,0)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	25
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	15	20
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	15	15
Sumaryczny nakład pracy studenta		60	60
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Kruczewicz T., Bezwerchnia G.: Rekreacja w kulturze fizycznej różnych grup społecznych. Lublin 2013
2.	Kruczewicz T.(podręcznik pod red.): Teoria i metodyka wychowania fizycznego.
3.	Kruczewicz T.: Naukowe podstawy wychowania fizycznego. Wykład dla studentów i doktorantów, Kijów 2001
4.	Kiełbasiewicz-Drozdowska I., Śiwiński W.(red.):Teoria i metodyka rekreacji. AWF Poznań 2001
5.	Toczek-Werner S.(red.):Podstawy rekreacji i turystyki. AWF Wrocław 1998
6.	Śiwiński W.: Teoria i metodyka rekreacji. AWF Poznań 2011
Literatura uzupełniająca	
1.	Bączek J.:Animacja czasu wolnego w turystyce. Stageman. Warszawa 2009
2.	Bączek J.: Psychologia eventów. Stageman. Warszawa 2011
3.	Ostrowski A.: Zabawy i rekreacja w wodzie. Warszawa 2005

Prowadzący moduł:	Prof. Tatiana Kruczewicz, mgr Repelewska Krystsina
Adres e-mail:	tmfv@ukr.net , repelewska@wp.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.3.	Nazwa przedmiotu: Podstawy hotelarstwa	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: I	Semestr: 1	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	20
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Przekazanie studentom podstawowych wiadomości z zakresu hotelarstwa niezbędnych do pracy zawodowej.
2.	Zdobycie umiejętności identyfikowania znaczenia hotelarstwa dla rozwoju turystyki, klasyfikowania i charakteryzowania obiektów i usług hotelarskich, dostrzegania znaczenia hotelarstwa na rynku turystycznym.
3.	Zapoznanie studentów ze specyfiką pracy w hotelarstwie.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowe wiadomości dotyczące rynku hotelarskiego.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Podstawowe umiejętności korzystania ze źródeł informacji, w tym informacji elektronicznej.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumie podstawowe zjawiska społeczne.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Charakteryzuje etapy rozwoju hotelarstwa oraz dostrzega jego specyfikę na poszczególnych etapach rozwoju.	K_W01 P6U_W P6S_WG
W2	Opisuje pojęcia z zakresu hotelarstwa i turystyki.	K_W06 P6U_W P6S_WG
W3	Rozróżnia zakres usług hotelarskich i opisuje	K_W06

	poszczególne jej etapy.	P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Stosuje różnorodne źródła informacji o hotelarstwie, w tym ze źródeł internetowych, oceniając ich wiarygodność i przydatność.	K_U01 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U2	Analizuje i interpretuje różne problemy występujące w branży hotelarskiej oraz proponuje własne rozwiązania.	K_U03 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Przestrzega zasad Kodeksu Etyki Hotelarza, regulaminu hotelowego i procedury zachowania personelu hotelowego.	K_K07 P6U_K P6S_KR
K2	Wykazuje aktywną postawę wobec zdobytej wiedzy, w celu poszerzenia i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych.	K_K02 P6U_K P6S_KK

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Zarys hotelarstwa w Polsce i na świecie. 2. Podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa. 3. Prekursorzy współczesnego hotelarstwa. 4. Gestorzy bazy noclegowej. 5. Klasyfikacja i kategoryzacja obiektów hotelarskich. 6. Cechy i jakość usług hotelarskich. 7. Rodzaje usług występujących w obiektach świadczących usługi hotelarskie. 8. Struktura organizacyjna i stanowiskowa w obiektach hotelarskich. 9. Mikro i makroocenienie przedsiębiorstwa hotelarskiego. 10. Komunikacja interpersonalna w branży hotelarskiej. 11. Przyczyny konfliktów w hotelu i sposoby ich rozwiązywania. 12. Przepisy obowiązujące w hotelu (bhp, ppoż, higieniczno-sanitarne, prawne) 13. Podstawowe wskaźniki działalności hotelarskiej. 	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny.
W2	Wykład konwersatoryjny.
W3	Wykład konwersatoryjny.
U1	Wykład konwersatoryjny.
U2	Wykład konwersatoryjny. Wykład problemowy.

K1	Wykład konwersatoryjny.
K2	Wykład problemowy.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		x				
W2		x				
W3		x				
U1		x				
U2		x				
K1		x				
K2		x				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-881-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	10	10
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	10	15
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		60	60
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Milewska M., Włodarczyk B., Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości, PWE, Warszawa 2015.
2.	Panasiuk A, Szostak D. (red.), Hotelarstwo. Usługi, eksploatacja, zarządzanie, PWN, Warszawa 2008.
3.	Witkowski Cz., Podstawy hotelarstwa, PWE, Warszawa 2013.
4.	Mitura E., Koniuszewska E., 2018 Ekonomia i organizacja pracy w hotelarstwie, Difin, Warszawa.
5.	Oparka S., Nowicka T., 2003, Organizacja i technika pracy w hotelarstwie, cz. I, PZH, Warszawa.
Literatura uzupełniająca	
1.	Hotelarstwo Tom2, Organizacja pracy w hotelarstwie 2018, Praca zbiorowa, WSIP, Warszawa
2.	Błaszczuk W., Witkowski Cz., 2006, Hotelarstwo w Polsce, WSSP, Lublin.

Prowadzący moduł:	mgr Agnieszka Szewczyk
Adres e-mail:	agnieszkaszewczyk774@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.4	Nazwa przedmiotu: Podstawy gastronomii	Rodzaj modułu: Podstawowy/kierunkowy
Rok: I	Semestr: 1	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	20	10
Ćwiczenia	10	10
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Przekazanie wiedzy studentom z zakresu podstaw gastronomii.
2.	Zdobycie wiedzy z ogólnych podstaw gastronomii.
3.	Nabywanie umiejętności analizy podstawowych zagadnień z podstaw gastronomii.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowe wiadomości z zakresu działalności branży gastronomicznej.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Analiza usług i produkcji gastronomicznej.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Praca indywidualna oraz w zespole nad powierzonym zadaniem.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych, dobiera właściwe produkty oraz wyposażenie do realizacji usług gastronomicznych.	K_W10 K_W11 P6S_WG P6S_WK
W2	Rozróżnia istniejące typy usług gastronomicznych podczas ich planowania oraz przygotowania do realizacji.	K_W10 K_W11 P6S_WG P6S_WK
W3	Opisuje procedury bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz żywienia podczas realizacji usług gastronomicznych. Dobiera	K_W10 K_W11

	właściwe wyposażenie do realizacji usług gastronomicznych.	K_W18 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Dobiera odpowiednie usługi gastronomiczne do potrzeb klientów. Stosuje zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) podczas realizacji usług.	K_U13 K_U14 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U2	Kreuje plany do realizacji usług gastronomicznych według potrzeb klienta. Szacuje podstawowe koszty przygotowania usług gastronomicznych.	K_U13 K_U14 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U3	Dobiera odpowiednie wyposażenie techniczne do realizacji usług gastronomicznych.	K_U06 P6S_UW
U4	Wykorzystuje nazwy stosowane w terminologii gastronomicznej.	K_U03 P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Jest świadomy odpowiedzialności za jakość planowanych i realizowanych usług gastronomicznych.	K_K09 P6S_KR
K2	Współpracuje z innymi członkami zespołu, przyjmując w nim różne role oraz pracuje samodzielnie.	K_K12 P6S_KO P6S_KR
K3	Wykazuje się kreatywnością podczas sporządzania ofert oraz realizacji usług gastronomicznych.	K_K01 K_K02 P6S_KK

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Wykład I: Definicje gastronomii i usług gastronomicznych. Historia usług gastronomicznych.	
Wykład II: Klasyfikacja i organizacja placówek gastronomicznych.	
Wykład III: Planowanie właściwego wyposażenia zakładu gastronomicznego.	
Wykład IV: Podstawowe wyposażenie zakładu gastronomicznego dla usług stacjonarnych oraz cateringu.	
Wykład V: Zastosowanie zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) w gastronomii.	
Wykład VI: Definicja i podstawowe cechy produktu gastronomicznego.	
Wykład VII: Planowanie i analiza kosztów realizacji usług gastronomicznych.	
Wykład VIII: Charakterystyka gastronomii jako usługi turystycznej. Szlaki kulinarne.	
Wykład IX: Usługi zewnętrzne (outsourcing) w usługach gastronomicznych	
Wykład X: Aktualne trendy w realizacji usług gastronomicznych.	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Studia stacjonarne:

Ćwiczenie I: Sporządzanie zestawienia i analiza wyposażenia do realizacji podstawowych usług gastronomicznych.

Ćwiczenie II: Sporządzanie zestawienia i analiza wyposażenia do realizacji zewnętrznych usług gastronomicznych.

Ćwiczenie III: Analiza i zastosowanie zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) w usługach gastronomicznych.

Ćwiczenie IV: Analiza i zastosowanie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) w usługach gastronomicznych.

Ćwiczenie V: Sporządzanie kalkulacji podstawowych kosztów usług gastronomicznych.

Metody dydaktyczne

Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny.
W2	Wykład konwersatoryjny.
W3	Wykład konwersatoryjny.
U1	Ćwiczenia audytoryjne.
U2	Ćwiczenia audytoryjne.
U3	Ćwiczenia audytoryjne.
U4	Ćwiczenia audytoryjne.
K1	Wykład konwersatoryjny.
K2	Ćwiczenia audytoryjne.
K3	Ćwiczenia audytoryjne.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się

Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1			X			
W2			X			
W3			X			
U1			X			
U2			X			
U3			X			
K1			X			
K2			X			
K3			X			

Forma i warunki zaliczenia

Wykład	Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5)
--------	--

	91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Zaliczenie pisemne (pytania otwarte-opisowe). Zasady oceniania: Każde pytanie może być ocenione do 20 pkt. Skala ocen: 0-50 pkt - niedostateczny (2,0) 51-60 pkt - dostateczny (3,0) 61-70 pkt - dostateczny plus (3,5) 71-80 pkt - dobry (4,0) 81-90 pkt - dobry plus (4,5) 91-100 pkt - bardzo dobry (5,0)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	15	20
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	15	20
Sumaryczny nakład pracy studenta		60	60
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Stasiak A., 2017, Podstawy gastronomii. Od żywności do turystyki kulinarnej. PWE, Warszawa
2.	Czarnecka-Skubina E., 2008. Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu. SGGW, Warszawa
3.	Duda J., Zienkiewicz M., Krzywda S., 2020, Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 2, WSiP, Warszawa
4.	Czarnecka-Skubina E., 2016, Technologia gastronomiczna, SGGW, Warszawa
Literatura uzupełniająca	
1.	Tarchalski M., Samczyński J., Małecki Ł., 2011, Wybrane zagadnienia z praktyki usług gastronomicznych, WSET, Szczecin
2.	Dominik P., 2013, Gastronomia, ALMAMER, Warszawa
3.	Kasperk A., Kondratowicz M., 2016, Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, WSiP, Warszawa

Prowadzący moduł:	dr inż. Jerzy Wójcik, mgr Denys Miroshnikov
Adres e-mail:	koncertus@wp.pl , koordynator.wssp@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.5.	Nazwa przedmiotu: Historia turystyki i międzynarodowy ruch turystyczny	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: I	Semestr: 1	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	20
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Zapoznanie studentów z etapami rozwoju turystyki na świecie.
2.	Poznanie etapów rozwoju turystyki w Polsce, ze szczególnym uwzględnieniem okresu od XVIII w.
3.	Zapoznanie z regionalizacją i zróżnicowaniem przestrzennym międzynarodowego ruchu turystycznego na świecie.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Posiada podstawowe wiadomości z zakresu geografii i historii świata.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Student umie korzystać z różnych źródeł informacji, w tym literatury i danych statystycznych.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Student rozumie podstawowe zjawiska społeczne.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Opisuje cechy charakterystyczne turystyki w poszczególnych okresach historycznych; przedstawia informacje na temat rozwoju krajoznawstwa, rekreacji, hotelarstwa oraz usług turystycznych w Polsce i na świecie	K_W15 P6U_W P6S_WG
W2	Charakteryzuje problemy współczesnej turystyki, jej uwarunkowania oraz trendy rozwoju	K_W06 P6U_W P6S_WG

		P6S_WK
W3	Wymienia główne regiony turystyczne świata, klasyfikując je według wielkości międzynarodowego ruchu turystycznego	K_W08 P6U_W P6S_WG
Umiejętności		
U1	Stosuje różnorodne źródła informacji o turystyce i rekreacji, w tym źródła elektroniczne, oceniając ich wiarygodność i przydatność	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Analizuje przyczyny i formułuje wnioski o zjawiskach i procesach w zakresie turystyki na przestrzeni dziejów na podstawie danych pochodzących z różnych źródeł	K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U3	Wykorzystuje podstawową wiedzę teoretyczną do analizowania procesów, zjawisk i podmiotów stanowiących podstawę organizacji i funkcjonowania systemu gospodarki turystycznej na świecie	K_U03 P6U_U P6S_UW
U4	Stosuje mapę oraz inne źródła informacji w celu scharakteryzowania specyfiki ruchu turystycznego w regionach turystycznych świata	K_U08 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Wykazuje szacunek do odmiennych religii, kultur, ras i narodowości; wykazuje się empatią w stosunku do innych ludzi;	K_K06 P6_K P6S_KK
K2	Dostrzega problemy organizacyjne, etyczne, prawne związane z organizacją turystyki i rekreacji.	K_K07 P6U_K P6S_KR
K3	Ma świadomość odpowiedzialności za zachowanie dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego regionu, kraju, Europy.	K_K11 P6U_K P6S_KK P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>1. Zarys programu wykładów, zalecana literatura, sposób zaliczenia przedmiotu, podstawowe pojęcia z zakresu turystyki.</p> <p>2. Etapy rozwoju turystyki na świecie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Starożytność - Średniowiecze - Wielkie Odkrycia Geograficzne - Rozwój turystyki w XVII i XVIII w. – podróże edukacyjne. - XIX w. – rozwój turystyki masowej. - Rozwój turystyki po II wojnie światowej. <p>3. Etapy rozwoju turystyki w Polsce (okres zaborów, okres międzywojenny, PRL, turystyka współczesna).</p> <p>4. Podstawowe pojęcia związane z ruchem turystycznym.</p> <p>5. Regionalizacja międzynarodowego ruchu turystycznego.</p> <p>6. Stan obecny oraz prognozy rozwoju międzynarodowego ruchu turystycznego na świecie i w Polsce.</p>	

Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	wykład konwersatoryjny
W2	wykład konwersatoryjny
W3	wykład konwersatoryjny
U1	wykład konwersatoryjny, wykład problemowy
U2	wykład konwersatoryjny, wykład problemowy
U3	wykład konwersatoryjny, wykład problemowy
U4	wykład konwersatoryjny, wykład problemowy
K1	wykład konwersatoryjny
K2	wykład konwersatoryjny
K3	wykład konwersatoryjny

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		x				x
W2		x				x
W3		x				x
U1						x
U2		x				x
U3		x				x
U4						x
K1						x
K2						x
K3						x

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	5	10
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		55	55
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Stegner T., 2017, Historia turystyki. Polska i świat, Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk.
2.	Łazarkowie M. i R., 2005, Śladami historii turystyki, Lublin.
3.	Gaj J., 2006, Dzieje turystyki w Polsce, Almamater, Warszawa
4.	Długosz Z., 2012, Historia odkryć geograficznych i poznania Ziemi, Wyd. PWN, Warszawa.
5.	Gaworecki W., 2010, Turystyka, PWE, Warszawa.
Literatura uzupełniająca	
1.	Raporty UNWTO, 2019.
2.	Raporty GUS, 2019.
3.	

Prowadzący moduł:	dr Monika Hurba
Adres e-mail:	monika.hurba@wp.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.6.	Nazwa przedmiotu: Technologie informacyjne	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: I	Semestr: 1	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	10	10
Ćwiczenia	20	10
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Pozyskanie wiedzy dotyczącej zastosowań informatyki przez różne podmioty rynku turystycznego i rekreacyjnego działające w sektorze bazy noclegowej i gastronomicznej oraz organizatorów turystyki.
2.	Przekazanie wiedzy i praktycznych umiejętności obsługi narzędzi informatycznych stosowanych w branży turystycznej.
3.	Nabycie, na podstawie dokumentacji technicznej oraz opisu programów, umiejętności doboru i zastosowania dostępnych narzędzi informatycznych do wykorzystania w branży turystycznej.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Z zakresu podstawowych pojęć informatycznych takich jak system operacyjny, internet.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi obsługiwać komputer – uruchamiać programy, posługiwać się myszką i klawiaturą.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Ma świadomość społecznego kontekstu działalności przedsiębiorstw oraz rozumie podstawowe zjawiska społeczne.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu edytorów tekstu i arkuszy kalkulacyjnych oraz tłumaczy potrzebę zastosowania określonych narzędzi informatycznych na rynku turystycznym.	K_W05 P6S_WG P6S_WK
W2	Opisuje zasady funkcjonowania internetu, formułuje problemy związane z zagrożeniami z tego płynącymi.	K_W05 P6S_WG

		P6S_WK
W3	Charakteryzuje zasady stosowania narzędzi informatycznych uwzględniając rodzaje oprogramowania (program, upgrade, patch, service pack) oraz rodzajów licencji	K_W17 P6S_WK
Umiejętności		
U1	Tworzy dokumenty tekstowe w Wordzie	K_U02 P6S_UW P6S_UK
U2	Tworzy dokumenty cyfrowe (edytor tekstu, edytor grafiki), proste strony www i publikuje je online.	K_U02 P6S_UW P6S_UK
U3	Przygotowuje prezentację w Power Point na dowolny temat	K_U02 P6S_UW P6S_UK
U4	Wyszukuje w internecie informacje na zadany temat	K_U02 P6S_UW P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Postępuje zgodnie z wydawanymi poleceniami	K_K03 P6S_KK
K2	Pracuje samodzielnie oraz w zespole	K_K12 P6S_KO P6S_KR
K3	Przy realizacji zadań przestrzega poczynionych ustaleń	K_K07 P6S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
<p>Podstawowe pojęcia informatyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - systemy operacyjne - zadania i kryteria podziałów - sieci komputerowe WAN i LAN - internet i intranet <p>Rodzaje oprogramowania (program, upgrade, patch, sterownik itp.)</p> <p>Kategorie oprogramowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> - oprogramowanie biurowe, - oprogramowanie użytkowe, - oprogramowanie inżynierskie CAD/CAM <p>Pakiet biurowy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - edytor tekstu - arkusz kalkulacyjny - program do prezentacji <p>Poczta elektroniczna</p> <p>Źródła informacji w internecie</p> <p>Zagrożenia w sieci komputerowej</p>

Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
1. Wykonanie dokumentu w Word zawierającego prawidłowe formatowanie tekstu i elementów tabeli. 2. Praca w sieci LAN i WAN (Przesyłanie i ściągnięcie plików i folderów). 3. Tworzenie i modyfikacja dokumentów cyfrowych (edytor tekstu, edytor grafiki). 4. Wykonanie prezentacji na zadany temat związany z turystyką. 5. Komputer jako narzędzie komunikowania się ze światem.	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
W2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
W3	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U4	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				X
W2		X				X
W3		X				X
U1						X
U2						X
U3						X
U4						X
K1						X
K2						X
K3						X

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-40% - niedostateczny (2,0) 41-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0)

	81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	<p>WORD - wymagania:</p> <ul style="list-style-type: none"> - strona A4 w ustawieniu poziomym podzielona na dwie kolumny. - jedna kolumna zawiera dowolny tekst z wstawionymi do niego obrazkami (jako tło i obłany tekstem), - druga kolumna zawiera tabelkę która powinna mieć określone wysokości wierszy, - komórki tabelki - w tabelce umieszczone są teksty pionowe i poziome (z indeksem dolnym i górnym podzielone i opisane różnymi rodzajami linii) oraz obrazki. <p>PowerPoint, prezentacja multimedialna - wymagania:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dowolny spójny temat prezentacji (min 15 slajdów), - zmienne tła, - przewijanie automatyczne, - animacja elementów slajdu, - podkład muzyczny podczas pokazu, - część obrazów użytych w prezentacji wyciętych z tła (GIMP), - prezentacja zapisana w sposób umożliwiający odtwarzanie jej bez programu PowerPoint. <p>GIMP, wyodrębnianie elementów obrazu z tła- wymagania:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zaznaczanie elementów obrazu za pomocą <i>różdżki</i> lub <i>inteligentnych nożyczek</i>, - zapis tych elementów na nowej warstwie z tłem przezroczystym, - zapis wyodrębnionych elementów jako pliku .gif lub .png i zastosowanie ich w prezentacji MS PowerPoint. <p>ocena 5 - prace wykonane zgodnie z w/w zaleceniami, ocena 4,5 - 4 - dopuszczalne nieznaczne braki w jednej z prac, ocena 3,5 - prace wykonane wg. podstawowego wzorca bez max 2 zaleceń w każdej, ocena 3 - prace wykonane szablonoowo, 3 do 5 braków</p>

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	20	25
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	5	10
Sumaryczny nakład pracy studenta		55	55
Liczba punktów ECTS (1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Lambert Joan , Frye Curtis. "Microsoft Office 2019. Krok po kroku" Wydawnictwo APN Promise 2019
2.	Piotr Wróblewski ABC komputera. Wydanie XII Wydawnictwo Helion 2021
3.	Dokumentacja w internecie
Literatura uzupełniająca	
1.	Frankowski P., CMS. Jak szybko i łatwo stworzyć stronę WWW i zarządzać nią, Wydawnictwo Helion, Gliwice 2007
2.	David Phyllis, Po prostu GIMP, Wydawnictwo Helion 2000/12
3.	

Prowadzący moduł:	mgr inż. Mirosław Sierpień
Adres e-mail:	mirosław.sierpień@wssp.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.7.	Nazwa przedmiotu: Etyka i kultura zawodu	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: I	Semestr: 1	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Przekazanie wiedzy dotyczącej kultury, kultury materialnej, duchowej, społecznej, osobistej, zbiorowej, zawodu Uświadomienie znaczenia etyki oraz ważności praktycznego zastosowania jej w życiu / także w relacjach interpersonalnych/.
2.	Wskazanie sposobu stosowania zasad dobrego wychowania w życiu i uświadomienie znaczenia wykorzystania ich.
3.	Wzbogacenie słownika o terminologię psychologiczną i ukazanie związku stosowania tej terminologii w zakresie turystyki

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Student posiada podstawowe wiadomości dotyczące turystyki i ekonomii, definiuje w sposób właściwy określone problemy.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Student korzysta z odpowiednich źródeł wiedzy i prace opatruje stosowną bibliografią, znając obowiązujące prawo autorskie.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumie podstawowe zjawiska społeczne.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuje rodzaje następstw wpływu społecznego: ulegania, identyfikacji, internalizacji.	K_W01 K_W02 P6S_WG P6S_WK
W2	Wyjaśnia znaczenie potrzeb człowieka w pracy zawodowej i	K_W07

	dostrzega związek zaspokajania potrzeb wyższych z wykonywaniem pracy zawodowej,	K_W13 P6S_WG P6S_WK
W3	Dobiera adekwatne źródła wiedzy	K_W05 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Korzysta z nabytej wiedzy i odnieść ją do turystyki /np. estetykę/	K_U01 P6S_UW
U2	Wyraża swoje zdanie poparte wiedzą, prezentuje poglądy, ocenia i weryfikuje poglądy prezentowane w dyskusji	K_U06 K_U09 K_U11 P6S_UW P6S_UO P6S_UK
U3	Opisuje różne zjawiska i procesy odnosząc je do świata realnego, omawia rolę poszczególnych więzi w przedsiębiorstwie	K_U16 K_U19 P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Jest tolerancyjny, potrafi przyjmować różne zadania i hierarchizuje ich ważność.	K_K03 K_K04 K_K06 P6S_KK P6S_KR
K2	Potrafi przeanalizować konflikt i zaproponować sposoby jego rozwiązania	K_K10 P6S_KO P6S_KR
K3	Zna kategorie etyki zawodowej, jak tajemnica zawodowa, tajemnica powiernictwa, dobro klienta, potrafi scharakteryzować typy temperamentu oraz określić ich rolę w stosunkach międzyludzkich w pracy, umie sporządzić przykładowe pisma w korespondencji służbowej	K_K06 K_K12 P6S_KO P6S_KR P6S_KK

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
<u>ZAGADNIENIA WYKŁADÓW:</u>
I blok tematyczny:
<u>Wprowadzenie do terminologii filozoficznej:</u>
1. Etymologia terminu filozofia.
2. Definicje podstawowych terminów filozoficznych. / ujęcie filozoficzne i etyczne.
3. Analiza wybranych dyscyplin filozoficznych:
Etyka, Estetyka, Epistemologia, Ontologia, Antropologia, Aksjologia, Filozofia społeczna, Deontologia, Prakseologia.
4. Etyka a moralność.
5. Etyka zawodowa.
6. Etyka w życiu publicznym.
7. Społeczeństwo obywatelskie i jego znaczenie.

8. Kodeks etyki w turystyce.

II blok tematyczny:

Człowiek – istota społeczna.

1. Wpływ otoczenia społecznego
2. Kultura osobista a kultura zawodu na jednostkę.
3. Cele kulturowe, wzory instytucjonalne a osobowość.
4. Potrzeby – ich podział i funkcjonowanie w życiu człowieka.
5. Autorytet i sposoby jego zdobywania.
6. Modyfikacja własnych zachowań

III blok tematyczny:

Praca jako proces społeczny

1. Praca jako zjawisko społeczne
2. Innowacje, postęp i humanizacja pracy

IV blok tematyczny:

Zakład pracy jako środowisko społeczne

1. Zakład pracy, struktury formalne i nieformalne w zakładzie pracy
2. Normy i role społeczne w stosunkach interpersonalnych
3. Poszukiwanie pracy i przyjęcie do pracy
4. Konflikty i ich rozwiązywanie
5. Przygotowanie publicznych wystąpień i wyjazdy służbowe

V blok tematyczny:

Kontakty międzyludzkie

1. Wymagania społeczne wobec pracownika i jego zadania
2. Temperament, sympatie i antypatie
3. Sztuka prowadzenia dyskusji
4. Korespondencja i rozmowy telefoniczne zasady postępowania wobec klienta i interesanta
5. Przyjmowanie delegacji i prowadzenie negocjacji

VI blok tematyczny:

asertywność, agresja i stres w miejscu pracy

1. Asertywność
2. Agresja.
3. Stres.

VII blok tematyczny:

Zdrowie i estetyka wyglądu zewnętrznego

1. Dobry stan zdrowia, higiena osobista i wygląd zewnętrzny
2. Uroda i styl życia
3. Humor i dowcip w miejscu pracy

VIII blok tematyczny:

Samoocena

1. Cechy przedsiębiorczego pracownika.
2. Poznanie siebie.
3. Gospodarowanie czasem.

Forma zajęć – ćwiczenia

Treści programowe

-

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy.
W2	Wykład konwersatoryjny.
W3	Wykład konwersatoryjny,
U1	Wykład konwersatoryjny.
U2	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy.
U3	Wykład konwersatoryjny.
K1	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy.
K2	Wykład konwersatoryjny,
K3	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				
W2		X				
W3		X				
U1				X		
U2				X		Wystąpienie publiczne
U3						
K1		X				
K2		X				
K3		X				

Forma i warunki zaliczenia			
Wykład	Zaliczenie w formie testu pisemnego (pytania wielokrotnego wyboru)		
	Kryteria oceniania:		
	100 -91 %	30 p- 26 p	bardzo dobry
	90 - 81 %	27 p –23 p	dobry plus
	80 - 71 %	24 p- 20 p	dobry
	70 – 61 %	21 p- 19	dostateczny plus
	60 %	18 p	dostateczny
Ćwiczenia	-		

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	15	10
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	20	20
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	15	20
Sumaryczny nakład pracy studenta		50	50
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	P. Sarna, <i>Kultura zawodu</i> . Wyd. 5. Wydawnictwo Poznań 2005.
2.	P. Sarna, <i>Kultura zawodu</i> . Wyd. 5. Wydawnictwo Poznań 2005.
3.	
Literatura uzupełniająca	
1.	
2.	
3.	

Prowadzący moduł:	dr Małgorzata Konarzewska
Adres e-mail:	gosiakonarzewska@tlen.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.8.	Nazwa przedmiotu: Psychologia turystyki	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: I	Semestr: 1	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	1	1

Cel modułu	
1.	Zapoznanie studentów z głównymi pojęciami i prawidłowościami psychologicznymi, przydatnymi w kontekście turystyki i rekreacji.
2.	Rozwijanie wiedzy dotyczącej efektywnego komunikowania się, motywowania kierowania emocjami własnymi i innych osób w sytuacjach związanych z turystyką.
3.	Kształtowanie kompetencji ułatwiających rozumienie zjawisk grupowych, społecznych i kulturowych w praktyce ruchu turystycznego.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowa wiedza dotycząca turystyki i rekreacji.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Umiejętność krytycznego korzystania z różnorodnych źródeł informacji
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Znajomość podstawowych zjawisk społecznych.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuje podstawowe pojęcia psychologiczne, znajdujące zastosowanie w obszarze turystyki i rekreacji.	K_W12 P6U_W P6S_WG
W2	Objaśnia procesy i zjawiska psychologiczne w praktyce ruchu turystycznego	K_W13 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W3	Rozpoznaje podstawowe procesy emocjonalno-motywacyjne,	K_W14 P6U_W

	stosowane podczas kierowania zespołami w gospodarce turystycznej	P6S_WG
Umiejętności		
U1	Stosuje podstawową wiedzę teoretyczną do interpretowania zachowań i zjawisk psychospołecznych w kontekście turystyki i rekreacji	K_U03 P6U_U P6S_UW
U2	Analizuje zasady komunikacji interpersonalnej, przydatne podczas porozumiewania się z różnymi grupami odbiorców w systemach gospodarki turystycznej	K_U11 P6U_U P6S_UK
U3	Porządkuje i analizuje uzyskane informacje w ramach pracy indywidualnej	K_U18 P6U_U P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Wykazuje dążenie do rozwijania kompetencji osobistych i zawodowych.	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Zachowuje otwartość wobec odmienności kulturowych w obszarze psychospołecznego funkcjonowania człowieka.	K_K06 P6U_K P6S_KK
K3	Podejmuje działania ukierunkowane na rozwój i samorealizację	K_K03 P6U_K P6S_KK

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Główne działy i kierunki psychologii oraz ich przydatność w psychologii turystyki. 2. Spostrzeganie społeczne w kontekście turystyki, rekreacji i spędzania czasu wolnego. 3. Specyfika funkcjonowania grupy i zjawisk grupowych. 4. Indywidualizm i kolektywizm jako aspekt geografii społeczno-ekonomicznej. 5. Efektywne komunikowanie się. 6. Emocje oraz ich znaczenie w odniesieniu do zjawisk społecznych i różnorodności kulturowej. 7. Procesy motywacyjne w obszarze turystyki i rekreacji. 8. Zastosowanie wiedzy psychologicznej w turystyce. 	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy
W2	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy

W3	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy
U1	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy
U2	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy
U3	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy
K1	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy
K2	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy
K3	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				
W2		X				
W3		X				
U1		X				
U2		X				
U3		X				
K1		X				
K2		X				
K3		X				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego wyboru, wielokrotnego wyboru, otwarte, dopasowania). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	15	10
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	2	2
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	5	5
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	10	15

Sumaryczny nakład pracy studenta	30	30
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>	1	1

Literatura podstawowa	
1.	Gracz, J., Sankowski, T. (2001). <i>Psychologia w rekreacji i turystyce</i> . Poznań: AWF.
2.	Łuczak, J., Szczepańska M., Bronowicki, S. (2012). <i>Wybrane aspekty aktywności turystycznej i rekreacyjnej</i> . Poznań: Wielkopolska Wyższa Szkoła Turystyki i Zarządzania.
3.	Winiarski, R., Zdebski, J. (2008). <i>Psychologia turystyki</i> . Warszawa: Wydawnictwa Akademickie i Profesjonalne.
Literatura uzupełniająca	
1.	Boski, P. (2010). <i>Kulturowe ramy zachowań społecznych : podręcznik psychologii międzykulturowej</i> . Warszawa: PWN.
2.	Sala, K. (2018). <i>Postmodernistyczne zachowania konsumentów na rynku turystycznym w Polsce</i> . Kraków : Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Pedagogicznego
3.	Tychmanowicz A., Goździewicz A., Zarzycka, B. (2013), Transmisja wartości w rodzinach migrantów, <i>Annales UMCS</i> , sekcja J, Vol 26, No 1-2, 89-99, doi: 10.17951/j.2013.26.1-2.89

Prowadzący moduł:	dr Anna Tychmanowicz
Adres e-mail:	anna.tychmanowicz@wp.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus**

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.9.	Nazwa przedmiotu: Podstawy geografii fizycznej	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: I	Semestr: 1	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	20
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Zapoznanie studentów ze zróżnicowaniem środowiska przyrodniczego, z głównymi zachodzącymi w nim zjawiskami i procesami. Poznanie uwarunkowań i konsekwencji zróżnicowania środowiska przyrodniczego Ziemi.
2.	Przedstawienie geograficznych uwarunkowań zróżnicowania środowiska przyrodniczego
3.	Zdobycie umiejętności identyfikowania sieci powiązań przyrodniczych zachodzących w przestrzeni geograficznej kontynentów.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Student zna podstawowe pojęcia z geografii fizycznej.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Student potrafi pozyskiwać wiedzę z różnorodnych źródeł informacji geograficznej.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Student rozumie współzależność środowiska przyrodniczego i społeczno- gospodarczego, w którym funkcjonuje człowiek, ze szczególnym uwzględnieniem możliwości i konsekwencji rozwoju turystyki.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Rozumie, że środowisko fizyczno-geograficzne jest złożone, powstałe w wyniku oddziaływania szeregu czynników o charakterze globalnym	K_W02 P6U_W P6S_WG P6S_WK

W2	Definiuje podstawową terminologię używaną w zakresie geografii fizycznej	K_W01 P6S_WG
W3	Tłumaczy podstawowe mechanizmy funkcjonowania systemu przyrodniczego oraz zależności między komponentami . Opisuje przyrodnicze uwarunkowania rozwoju turystyki i rekreacji i skutki oddziaływania turystyki i rekreacji na środowisko	K_W02 P6U_W P6S_WG P6S_WK K_W16 P6U_W P6S_WK
Umiejętności		
U1	Formułuje, analizuje i rozwiązuje problemy zmian w warunkach przyrodniczych w skali lokalnej, regionalnej i globalnej	K_U04 P6U_U P6S_UW P6S_U0 K_U19 P6U_U P6S_UK
U2	Formułuje zależności w relacjach między elementami środowiska przyrodniczego, prognozuje różnorodne zjawiska i procesy przyrodnicze.	K_U04 P6U_U P6S_UW P6S_U0 K_U09 P6U_U P6S_UW
U3	Wykorzystuje dostępne źródła informacji, w tym źródła elektroniczne. Posługuje się mapami topograficznymi i tematycznymi	K_U01 P6U_U P6S_UW K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK K_U08 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Dąży do poszerzania i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Ocenia dysfunkcje środowiskowe zachodzące pod wpływem rozwoju turystyki.	K_K08 P6U_K P6S_KO
K3	Wykazuje odpowiedzialność za zachowanie dziedzictwa przyrodniczego	K_K11 P6S_KK P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Organizacja zajęć, zarys programu przedmiotu, zalecana literatura, sposób zaliczenia przedmiotu	
Związek budowy wnętrza Ziemi z tektoniką płyt litosfery. Zagrożenia związane ze zjawiskami wulkanicznymi i sejsmicznymi.	
Procesy wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące powierzchnię Ziemi	
Formy ukształtowania lądów i oceanów	
Woda w gospodarce i środowisku. Wody powierzchniowe i podziemne. Zasoby wód w oceanach i na lądach.	
Czynniki klimatotwórcze. Strefy klimatyczne świata.	
Czynniki i procesy glebotwórcze, zróżnicowanie i rozmieszczenie gleb na świecie	
Struktura przestrzenna świata roślinnego i zwierzęcego Ziemi.	
Związki elementów środowiska przyrodniczego na kontynentach.	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
-	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wkład konwencjonalny
W2	Wkład konwencjonalny
W3	Wkład konwersatoryjny
U1	Wkład konwencjonalny
U2	Wkład konwencjonalny
U3	Wkład konwencjonalny
K1	Wkład konwersatoryjny
K2	Wkład problemowy
K3	Wkład problemowy

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				
W2		X				
W3		X				
U1		X				
U2		X				
U3		X				

K1		X				
K2		X				
K3		X				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	-

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	10	15
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		60	60
Liczba punktów ECTS		2	2
<i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>			

Literatura podstawowa	
1.	Czeppe Z., Flis J., Mochnacki R., 1966: Geografia fizyczna świata, PWN, Warszawa
2.	Makowski J., 2002, Geografia regionalna świata. PWN, Warszawa
3.	Makowski J., 2004, Geografia fizyczna świata, PWN, Warszawa
Literatura uzupełniająca	
1.	Encyklopedia geograficzna świata, A. Jelonek, R. Soja, T 1-6, OPRES , Kraków, 1995-1997
2.	Mizerski W.2006, Geologia regionalna kontynentów, PWN
3.	Allen P.A. 2000: Procesy kształtujące powierzchnie Ziemi. PWN, Warszawa

Prowadzący moduł:	dr Elżbieta Moskal
Adres e-mail:	elamoskal@onet.eu
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.10.	Nazwa przedmiotu: Relacje biznesowe w turystyce	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: I	Semestr: 1	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	20	15
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Zapoznanie studenta z rodzajami relacji biznesowych w turystyce na poziomie międzynarodowym pomiędzy kluczowymi podmiotami tworzącymi produkt turystyczny.
2.	Uzyskanie przez studenta niezbędnej wiedzy teoretycznej dotyczącej kreowania długofalowych relacji biznesowych, ich podtrzymania, różnych kanałów relacji i nawiązywania współpracy, tworzenia umów z podmiotami współuczestniczącymi w tworzeniu końcowej oferty biznesowej dla klienta.
3.	Przekazanie studentowi niezbędnej podstawowej wiedzy teoretycznej i praktycznej w zakresie rodzajów relacji, sieci zależności między podmiotami tworzącymi relacje, narzędzi współpracy podtrzymania relacji i wymiany informacji, budowania marki i wiarygodności relacji oraz zaufania w stosunku do kontrahentów.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Rozpoznaje i formułuje zasady tworzenia relacji biznesowych i ich modele w kontekście długofalowej współpracy z kontrahentami i klientem końcowym produktu turystycznego.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Koordynuje i stosuje modele oraz narzędzia współpracy między branżami: hotelarską, transportową i turystyczną. Dobiera i rozwija odpowiednie narzędzia kreowania i podtrzymania tej współpracy w wybranych modelach zależności, w tym m.in. wykorzystanie mediów społecznościowych, systemów rezerwacji, targów turystycznych.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Kontroluje i podtrzymuje relacje biznesowe, inicjuje i kreuje wiarygodność swojego przedsiębiorstwa w relacjach, rozwija korzyści tworzonej marki i promocji regionu w kontekście oferowania jak najlepszego produktu końcowego dla klienta docelowego.

Efekty uczenia się

Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Opisuje zasady funkcjonowania współczesnych przedsiębiorców turystycznych w kontekście współpracy międzynarodowej	K_W02 P7S_WG K_W07 P7S_WK
W2	Objaśnia zasady tworzenia relacji biznesowych i ich modele.	K_W03 P7S_WG P7S_WK
W3	Wskazuje potrzebę budowania relacji biznesowych pomiędzy przedsiębiorstwami branży turystycznej, hotelarskiej i transportowej w celu zbudowania produktu turystycznego zadowalającego dla klientów	K_W03 P7S_WG P7S_WK
W4	Rozpoznaje narzędzia do tworzenia współpracy biznesowej i marki turystycznej.	K_W04 P7S_WG P7S_WK
Umiejętności		
U1	Weryfikuje profil działalności przedsiębiorstw w różnych sektorach branży turystycznej (turystyka, hotelarstwo, transport)	K_U01 P7U_UW
U2	Przeprowadza analizę zależności biznesowych pomiędzy trzema głównymi przedsiębiorstwami: hotel, biuro podróży oraz firma transportowa	K_U07 P7U_UW
U3	Analizuje oczekiwania i potrzeby klientów oraz dobiera odpowiednie metody współpracy w turystyce w celu stworzenia nowych, konkurencyjnych produktów turystycznych.	K_U03 P7U_UW
U4	Posługuje się narzędziami wykorzystywanymi w branży turystycznej (systemy rezerwacyjne) oraz potrafi korzystać z narzędzi marketingowych i portali opiniotwórczych w branży turystycznej.	K_U09 P7S_UW P7S_UO
Kompetencje społeczne		
K1	Wykazuje się kreatywnością realizując ćwiczenia ustne, współpracuje w zespole, pełniąc w nim różne role.	K_K04 P7S_KO
K2	Przestrzega praw klienta w kontekście oferowania jak najlepszego produktu końcowego dla klienta docelowego.	K_K02 P7S_KO
K3	Otwarty na potrzebę uczenia się i podnoszenia swoich kompetencji	K_K01 P7S_KK

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> Charakterystyka branż działających w turystyce – hotelarska, transportowa OT, sieci zależności między branżami. Modele współpracy między branżami. Rodzaje umów pomiędzy podmiotami. Narzędzia współpracy i relacji biznesowych – targi turystyczne, osobiste kontakty, media społecznościowe, fora internetowe, prasa branżowa, systemy rezerwacyjne, kampanie RTV, work shopy. Marka w turystyce, współpraca w budowaniu marki i promocji regionu, fora opiniotwórcze, zaufanie w biznesie. 	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> Weryfikacja przedsiębiorstw turystycznych działających w branży turystycznej. Charakterystyka zakresu działalności przedsiębiorstw turystycznych: organizatora turystyki i agenta turystycznego Charakterystyka działalności branży hotelarskiej i transportowej Analiza zależności biznesowych pomiędzy trzema głównymi sektorami: turystyka, hotelarstwo i transport. Internetowe systemy rezerwacyjne jako narzędzie do łączenia usług turystycznych Umowy międzynarodowe w turystyce. Współpraca przy tworzeniu nowych, konkurencyjnych i spełniających oczekiwania współczesnych klientów produktów turystycznych. Przygotowanie modelu współpracy międzynarodowej w turystyce w oparciu o działalność polskich touroperatorów. 	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	wykład konwencjonalny
W2	wykład konwencjonalny, wykład konwersatoryjny
W3	wykład konwencjonalny, wykład konwersatoryjny
U1	wykład konwersatoryjny
U2	wykład konwersatoryjny
U3	wykład konwersatoryjny
K1	wykład problemowy
K2	wykład problemowy
K3	wykład problemowy

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		x				
W2		x				
W3		x				
U1	x	x				

U2	x					
U3	x					
K1	x					
K2	x					
K3	x					

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Egzamin pisemny w formie testu – pytania zamknięte wielokrotnego wyboru. Zasady oceniania:</p> <p>0-50% - niedostateczny (ocena 2.0) 51-60% - dostateczny (ocena 3.0) 61-70% - dostateczny plus (ocena 3.5) 71-80% - dobry (ocena 4.0) 81-90% - dobry plus (ocena 4.5) 91-100% - bardzo dobry (ocena 5.0)</p>
Ćwiczenia	<p>Ćwiczenie ustne (prezentacja): Przeprowadzenie analizy modelu współpracy międzynarodowej w oparciu o działalność polskich organizatorów turystyki. Zasady oceniania: zaliczenie ćwiczenia wymaga minimum 50 pkt (ocena 3,0). Od 65 pkt.-ocena 4,0. Od 80 pkt.-ocena 5,0. Możliwe oceny półwkowe. Ocena zadania (do 100pkt.):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wartość merytoryczna (do 65 pkt.) <ol style="list-style-type: none"> a) Znajomość przedsiębiorstw turystycznych działających na rynku polskim i międzynarodowym (max 20 pkt.) b) Umiejętność przeprowadzenia analizy wskazanego przedsiębiorstwa (max 25 pkt.) c) Wskazanie jakie korzyści płyną z międzynarodowej współpracy branży turystycznej, hotelarskiej i transportowej (max 20 pkt.) 2. Spójność i logika (max 20 pkt.) <p>Pytania dodatkowe od egzaminującego (max 15 pkt.)</p>

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	35	25
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	25	30
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	15	20
Sumaryczny nakład pracy studenta		75	75
Liczba punktów ECTS (1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Bednarczyk M., Zarządzanie konkurencyjnością biznesu turystycznego w regionach, CeDeWE, 2011
2.	Panasiuk A, Rynek turystyczny. Studium Strukturalne, Difin, 2014
3.	Panasiuk R. (red.), Marketing usług turystycznych, Wyd. naukowe PWN, 2014
Literatura uzupełniająca	
1.	Altkorn J., Strategia marki, PWE, Warszawa 1999
2.	Urbanek G., Zarządzanie marką, PWE, Warszawa 2002
3.	Kachniewska M., Potencjał mediów społecznościowych w obszarze popularyzacji aktywności turystycznej. Rozprawy Naukowe Akademii Wychowania Fizycznego we Wrocławiu, 2015

Prowadzący moduł:	dr Klaudia Giordano, mgr Katarzyna Nocuń
Adres e-mail:	kontakt@edu-tour.pl , katarzynanocun@o2.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.11.	Nazwa przedmiotu: Język angielski	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: I	Semestr: 1	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	30	20
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego
2.	Przekazanie wiedzy niezbędnej do porozumiewania się na poziomie pre-intermediate
3.	Znajomość słownictwa oraz zasad gramatyki na poziomie pre-intermediate

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Student zna słownictwo oraz zasady gramatyki na poziomie elementarnym
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Student potrafi porozumiewać się na poziomie elementarnym
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Uczestniczy w procesie samorealizacji

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Student zna podstawowe słownictwo w języku angielskim związane z turystyką	K_W03 P6Ś_WG
W2	Student formułuje podstawowe zagadnienia związane z turystyką	K_W02 K_W15 P6Ś_WG P6Ś_WK
W3	Student zna zasady gramatyczne języka angielskiego potrzebne w porozumiewaniu się w zakresie turystyki	K_W03 P6Ś_WG

Umiejętności		
U1	Student potrafi czytać ze zrozumieniem proste teksty związane ze specjalnością	K_U17 P6S_UK
U2	Student potrafi przekazać informację niezbędną w porozumiewaniu się w zakresie turystyki	K_U17 P6S_UK
U3	Student potrafi uzyskać proste informacje informację w zakresie własnej specjalności	K_U17 P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Student potrafi nawiązać kontakt słowny w języku angielskim	K_K12 P6S_KO P6S_KR
K2		
K3		

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Studenci zapoznają się z różnymi rodzajami turystyki. Ćwiczą opisywanie w języku angielskim sposobów podróżowania oraz uzyskiwanie informacji na lotnisku, dworcu kolejowym i dworcu autobusowym. Studenci opisują rodzaje transportu w języku angielskim. Potrafią w prosty sposób przedstawić atrakcje turystyczne wybranego miejsca. Używają czasów teraźniejszych Present Simple i Present Continuous oraz czasu przeszłego Past Simple. Potrafią zdawać pytania i udzielać odpowiedzi.</p>	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Ćwiczenia - lektorat
W2	Ćwiczenia - lektorat
W3	Ćwiczenia - lektorat
U1	Ćwiczenia - lektorat
U2	Ćwiczenia - lektorat
U3	Ćwiczenia - lektorat
K1	Ćwiczenia - lektorat

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1			X			
W2			X			
W3			X			
U1			X			
U2			X			
U3			X			
K1			X			

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Uzyskanie 50% punktacji na kolokwium i egzaminie

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	10	15
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	10	15
Sumaryczny nakład pracy studenta		50	50
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Tourism V. Evans Express Publishing
2.	New English File C. Oxenden Oxford
3.	
Literatura uzupełniająca	
1.	English for International Tourism I. Dubicka Longman
2.	Higly Recommended T.Scott Oxford
3.	

Prowadzący moduł:	mgr Agata Stępiak
Adres e-mail:	agat.stepniak@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.11.	Nazwa przedmiotu: Język angielski	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: I	Semestr: 2	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	30	20
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa specjalistycznego.
2.	Przekazanie wiedzy niezbędnej do poprawnego komunikowania się w zakresie turystyki.
3.	

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Znajomość podstawowego słownictwa używanego w turystyce oraz podstawowych zasad gramatycznych pozwalających na budowanie prostych konstrukcji zdaniowych.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Umiejętność prostego porozumiewania się w zakresie języka ogólnego i specjalistycznego w turystyce.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Uczestniczy w procesie samorealizacji

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Student zna słownictwo w języku angielskim w zakresie turystyki i rekreacji.	K_W03 P6S_WG
W2	Student formułuje niezbędne zagadnienia w zakresie turystyki i rekreacji.	K_W02 K_W15 P6S_WG P6S_WK
W3	Student zna zasady gramatyczne języka angielskiego potrzebne w	K_W03

	porozumiewaniu się w zakresie turystyki i rekreacji.	P6S_WG
Umiejętności		
U1	Student rozumie proste teksty oraz potrafi konstruować proste wypowiedzi w języku angielskim..	K_U17 P6S_UK
U2	Potrafi przekazać podstawowe informacje związane z turystyką i rekreacją.	K_U17 P6S_UK
U3	Student potrafi uzyskać podstawowe informacje w zakresie turystyki i rekreacji.	K_U17 P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Student potrafi wykorzystać właściwe środki językowe do komunikowania się w zakresie turystyki i rekreacji.	K_K01 P6S_KK

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Studenci potrafią przygotować ofertę wycieczkową w języku angielskim. Cwiczą umiejętność przekazania informacji o wybranych produktach turystycznych. Potrafią turyście udzielić rad i wskazówek w trudnych sytuacjach. Potrafią wyjaśnić różnice kulturowe istotne w kontaktach z zagranicznymi turystami. Studenci używają czasów przyszłych Future Simple i Future Continuous oraz czasów przeszłych Past Simple i Past Continuous. Używają czasowników modalnych can, must, may, should. Potrafią używać rzeczowników policzalnych i niepoliczalnych oraz okreśników some, any, many i much.</p>	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	lektorat
W2	lektorat
W3	lektorat
U1	lektorat
U2	lektorat
U3	lektorat
K1	lektorat

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				
W2		X				
W3		X				
U1		X				
U2		X				
U3		X				
K1		X				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Zaliczenie testu na poziomie 50% wymaganej punktacji.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	10	15
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	10	15
Sumaryczny nakład pracy studenta		50	50
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Tourism V. Evans Express Publishing
2.	New English File C. Oxenden
3.	
Literatura uzupełniająca	
1.	English for International Tourism I. Dubicka Longman
2.	Highly Recommended T. Scott Oxford
3.	

Prowadzący moduł:	mgr Agata Stępnia
Adres e-mail:	agat.stepniak@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.11.	Nazwa przedmiotu: Język angielski	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: II	Semestr: 3	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	30	20
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Poszerzenie kompetencji językowych w celu profesjonalnego rozwoju kariery zawodowej w turystyce.
2.	Przekazanie wiedzy o języku angielskim niezbędnej do właściwego stosowania go w obszarze turystyki i rekreacji.
3.	Uczestniczy w procesie samorealizacji

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Znajomość profesjonalnego słownictwa oraz struktur gramatycznych pozwalających na porozumiewanie się w dziedzinie turystyki i rekreacji.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Umiejętność efektywnego słuchania i mówienia w języku angielskim w dziedzinie turystyki i rekreacji.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Umiejętność nawiązywania przyjaznych relacji z klientem w turystyce.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Student zna zawodowe słownictwo i konstrukcje gramatyczne umożliwiające zastosowanie właściwego języka w zawodach związanych z turystyką.	K_W03 P6S_WG
W2	Student formułuje podstawowe zasady dostosowania właściwego sposobu komunikowania się do kontekstu.	K_W13 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		

U1	Student potrafi obsługiwać klienta używając profesjonalnego języka angielskiego.	K_U17 P6S_UK
U2	Student potrafi przygotować podstawową dokumentację w języku angielskim.	K_U17 P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Student potrafi obsługiwać klientów używając języka angielskiego zgodnie z zasadami profesjonalnej obsługi klienta.	K_K06 P6S_KK

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Studenci ćwiczą obsługę klienta w turystyce .Potrafią zameldować i wymeldować gościa w hotelu, dokonać rezerwacji w biurze turystycznym,hotelu, biletów w liniach lotniczych a także rezerwacji samochodu.Studenci ćwiczą przygotowanie prezentacji . Studenci używają strony biernej Passive Voice w czasach teraźniejszych i przeszłych.</p>	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	lektorat
W2	lektorat
U1	lektorat
U2	lektorat
K1	lektorat

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1			X			
W2			X			
U1			X			
U2			X			
K1			X			

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Zaliczenie testu na 50% wymaganej punktacji.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	10	15
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	10	15
Sumaryczny nakład pracy studenta		50	50
Liczba punktów ECTS		2	2
<i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>			

Literatura podstawowa	
1.	Tourism V.Evans Express Publishing
2.	New EnglishFile C. Oxenden Oxford
3.	
Literatura uzupełniająca	
1.	English for International Tourism I. Dubicka Longman
2.	Highly Recommended T, Scott Oxford
3.	

Prowadzący moduł:	mgr Agata Stępniaak
Adres e-mail:	agat.stepniak@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.11.	Nazwa przedmiotu: Język angielski	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: II	Semestr: 4	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	30	20
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Rozwijanie umiejętności pisemnego porozumiewania się w języku angielskim w dziedzinie turystyki i hotelarstwa.
2.	Przekazanie zasad prawidłowego konstruowania tekstów w języku angielskim.
3.	Uczestniczy w procesie samorealizacji

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Znajomość profesjonalnego słownictwa oraz struktur gramatycznych pozwalających na swobodne porozumiewanie się w dziedzinie turystyki i hotelarstwa.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Umiejętność efektywnego słuchania i mówienia w języku angielskim w dziedzinie turystyki i hotelarstwa.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Umiejętność pracy w grupie.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Student zna zasady prowadzenia korespondencji w języku angielskim.	K_W04 P6S_WG P6S_WK
W2	Student zna wzory listów i dokumentów stosowanych w dziedzinie turystyki i hotelarstwa.	K_W04 P6S_WG P6S_WK

W3	Student zna zwroty grzecznościowe stosowane w korespondencji w języku angielskim.	K_W04 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Student potrafi prowadzić korespondencję w języku angielskim.	K_U17 P6S_UK
U2	Student potrafi prowadzić dokumentację w hotelu.	K_U17 P6S_UK
U3	Student potrafi przygotować Cv oraz list motywacyjny.	K_U17 P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Student potrafi współpracować w grupie oraz prezentować własne opinie.	K_K12 P6S_KO P6S_KR
K2		
K3		

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Studenci poznają język formalny niezbędny do prowadzenia korespondencji biznesowej. Studenci ćwiczą pisanie listów, emaili, CV oraz listów motywacyjnych. Studenci ćwiczą przyjmowanie rezerwacji w hotelu, odpowiadają na zapytania w formie pisemnej, dokonują zmian w rezerwacji, opisują obiekty konferencyjne oraz potrafią reagować pisemnie na reklamacje klientów. Stosują zwroty grzecznościowe w korespondencji. Potrafią opisywać przyszłość używając will, going to, -ing.</p>	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	lektorat
W2	lektorat
W3	lektorat
U1	lektorat
U2	lektorat
U3	lektorat
K1	lektorat

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				
W2		X				
W3		X				
U1		X				
U2		X				
U3		X				
K1		X				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Zaliczenie testu na 50% wymaganej punktacji.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	10	15
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	10	15
Sumaryczny nakład pracy studenta		50	50
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Tourism V. Evans Express Publishing
2.	New English File C.Oxenden Oxford
3.	
Literatura uzupełniająca	
1.	English for International Tourism I. Dubicka Longman
2.	Highly Recommended T. Scott Oxford
3.	

Prowadzący moduł:	mgr Agata Stępiak
Adres e-mail:	agat.stepniak@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.11.	Nazwa przedmiotu: Język angielski	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: II	Semestr: 4	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	30	20
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Rozwijanie umiejętności pisemnego porozumiewania się w języku angielskim w dziedzinie turystyki i hotelarstwa.
2.	Przekazanie zasad prawidłowego konstruowania tekstów w języku angielskim.
3.	Uczestniczy w procesie samorealizacji

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Znajomość profesjonalnego słownictwa oraz struktur gramatycznych pozwalających na swobodne porozumiewanie się w dziedzinie turystyki i hotelarstwa.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Umiejętność efektywnego słuchania i mówienia w języku angielskim w dziedzinie turystyki i hotelarstwa.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Umiejętność pracy w grupie.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Student zna zasady prowadzenia korespondencji w języku angielskim.	K_W04 P6S_WG P6S_WK
W2	Student zna wzory listów i dokumentów stosowanych w dziedzinie turystyki i hotelarstwa.	K_W04 P6S_WG P6S_WK

W3	Student zna zwroty grzecznościowe stosowane w korespondencji w języku angielskim.	K_W04 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Student potrafi prowadzić korespondencję w języku angielskim.	K_U17 P6S_UK
U2	Student potrafi prowadzić dokumentację w hotelu.	K_U17 P6S_UK
U3	Student potrafi przygotować Cv oraz list motywacyjny.	K_U17 P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Student potrafi współpracować w grupie oraz prezentować własne opinie.	K_K12 P6S_KO P6S_KR
K2		
K3		

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Studenci poznają język formalny niezbędny do prowadzenia korespondencji biznesowej. Studenci ćwiczą pisanie listów, emaili, CV oraz listów motywacyjnych. Studenci ćwiczą przyjmowanie rezerwacji w hotelu, odpowiadają na zapytania w formie pisemnej, dokonują zmian w rezerwacji, opisują obiekty konferencyjne oraz potrafią reagować pisemnie na reklamacje klientów. Stosują zwroty grzecznościowe w korespondencji. Potrafią opisywać przyszłość używając will, going to, -ing.</p>	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	lektorat
W2	lektorat
W3	lektorat
U1	lektorat
U2	lektorat
U3	lektorat
K1	lektorat

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1	X	X	X			
W2	X	X	X			
W3	X	X	X			
U1	X	X	X			
U2	X	X	X			
U3	X	X	X			
K1	X	X	X			

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Zaliczenie testu na 50% wymaganej punktacji.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	10	15
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	10	15
Sumaryczny nakład pracy studenta		50	50
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Tourism V. Evans Express Publishing
2.	New English File C.Oxenden Oxford
3.	
Literatura uzupełniająca	
1.	English for International Tourism I. Dubicka Longman
2.	Highly Recommended T. Scott Oxford
3.	

Prowadzący moduł:	mgr Agata Stępiak
Adres e-mail:	agat.stepniak@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.12.	Nazwa przedmiotu: Język obcy (hiszpański)	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: I	Semestr: 2	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	30	20
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Celem zajęć jest poznanie języka w zakresie podstawowym tj. w systemie egzaminacyjnym europejskim na poziomie A 1
2.	Kształtowanie umiejętności praktycznego wykorzystywania znajomości języka w komunikacji ustnej i pisemnej w zakresie języka praktycznego.
3.	Kształtowanie umiejętności posługiwania się językiem turystycznym oraz stosowania w mowie i piśmie terminów i sformułowań charakterystycznych dla turystyki.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Poziom języka A1
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Poziom języka A1
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumienie podstawowych zjawisk społecznych

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Formułować aparat pojęciowy dostosowany do komunikacji interpersonalnej	K_W05 K_W06 P6S_WG P6S_WK
W2	Zna różnorodne źródła informacji o kulturze strefy języka hiszpańskiego	K_W07 K_W10

		P6S_WG
Umiejętności		
U1	Stosuje różnorodne źródła informacji o kulturze strefy języka hiszpańskiego	K_U10 K_U12 P6S_UG P6S_UK
U2	Wdraża ofertę turystyczną, którą samodzielnie przygotowuje w języku obcym z zastosowaniem umiejętności relacjonowania i opowiadania	K_U14 K_U18 P6S_UG P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Prezentuje efekty własnej pracy badawczej i projektowej	K_K06 K_K05 K_K12 P6S_KK P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Zastosowanie w praktyce nieregularnych czasowników i zakres ich używania. Odmiana czasowników regularnych i nieregularnych w czasach przeszłych (perfecto/ imperfecto) Czasowniki zwrotne i stosowanie dopełnienia bliższego i dalszego. Rozkład dnia w czasie przeszłym. Struktury czasów przeszłych z okolicznikami stosownymi do czasów. Estar + gerundio i jego praktyczne zastosowanie (pasado) . Opisy zdarzeń, miejsc, sytuacji (pasado). Opowiadanie o filmach, wspomnieniach. Wywiady. Święta w Hiszpanii, Ameryce, zabytki kultury, miejsca kultu, muzea, etc. Geografia turystyczna Ameryki Łacińskiej w języku hiszpańskim.</p>	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Ćwiczenia audytoryjne.
W2	Lektorat.
U1	Ćwiczenia audytoryjne.
U2	Ćwiczenia audytoryjne.
K1	Ćwiczenia audytoryjne.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1			x			
W2		x				
U1			x			
U2			x			
K1		x				

Forma i warunki zaliczenia			
Wykład			
Ćwiczenia	Zaliczenie w formie testu pisemnego (pytania wielokrotnego wyboru)		
	Kryteria oceniania:		
	100 -91 %	30 p- 26 p	bardzo dobry
	90 - 81 %	27 p –23 p	dobry plus
	80 - 71 %	24 p- 20 p	dobry
	70 – 61 %	21 p- 19	dostateczny plus
	60 %	18 p	dostateczny

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne

1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	2	2
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	10	15
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	10	15
Sumaryczny nakład pracy studenta		50	50
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Mañana
2.	Jesus Sanchez Lobato, Espanol 2000, Sgel
3.	Descubre nivel inicial
Literatura uzupełniająca	
1.	www.tuescueladeespanol
2.	
3.	

Prowadzący moduł:	dr Małgorzata Konarzewska
Adres e-mail:	gosiakonarzewska@tlen.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.12.	Nazwa przedmiotu: Język obcy (hiszpański)	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: II	Semestr: 3	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	30	20
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Celem zajęć jest poznanie języka w zakresie podstawowym tj. w systemie egzaminacyjnym europejskim na poziomie A 1+
2.	Kształtowanie umiejętności praktycznego wykorzystywania znajomości języka w komunikacji ustnej i pisemnej w zakresie języka praktycznego.
3.	Kształtowanie umiejętności posługiwania się językiem turystycznym oraz stosowania w mowie i piśmie terminów i sformułowań charakterystycznych dla turystyki.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Poziom języka A1
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Poziom języka A1
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Komunikacja interpersonalna.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Formułować aparat pojęciowy dostosowany do komunikacji interpersonalnej	K_W05 K_W06 K_W09 P6S_WG P6S_WK P6S_WG

W2	Zna różnorodne źródła informacji o kulturze strefy języka hiszpańskiego	K_W07 K_W10 P6S_WG
Umiejętności		
U1	Stosuje różnorodne źródła informacji o kulturze strefy języka hiszpańskiego	K_U10 K_U11 K_U12 P6S_UO P6S_UK
U2	Wdraża ofertę turystyczną, którą samodzielnie przygotowuje w języku obcym z zastosowaniem umiejętności relacjonowania i opowiadania	K_U06 K_U14 K_U19 P6S_UW P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Prezentuje efekty własnej pracy badawczej i projektowej	K_K06 K_K07 K_K11 P6S_KK P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Zastosowanie w praktyce nieregularnych czasowników i zakres ich używania w mowie zależnej.</p> <p>Odmiana czasowników regularnych i nieregularnych w czasach przeszłych (perfecto/ imperfecto/ indefinido/pluscuamperfecto)</p> <p>Czasowniki zwrotne i stosowanie dopełnienia bliższego i dalszego- łączenie zaimków(se lo)</p> <p>Opisy i opowiadania w czasach przeszłych.</p> <p>Struktury czasów przeszłych z okolicznikami stosownymi do czasów(indefinido)</p> <p>Estar + gerundio i jego praktyczne zastosowanie (pasados)</p> <p>Zdania warunkowe.</p> <p>Opisy zdarzeń, miejsc, sytuacji (pasados).</p> <p>Opowiadanie o filmach, wspomnieniach. Wywiady.</p> <p>Święta w Hiszpanii, Ameryce, zabytki kultury, miejsca kultu, muzea, etc.</p>	

Geografia turystyczna Portugalii i wysp w języku hiszpańskim.

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Ćwiczenia audytoryjne.
W2	Lektorat.
U1	Ćwiczenia audytoryjne.
U2	Ćwiczenia audytoryjne.
K1	Ćwiczenia audytoryjne.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1			x			
W2		x				
U1			x			
U2			x			
K1	x	x				

Forma i warunki zaliczenia			
Wykład			
Ćwiczenia	Zaliczenie w formie testu pisemnego (pytania wielokrotnego wyboru)		
	Kryteria oceniania:		
	100 -91 %	30 p- 26 p	bardzo dobry
	90 - 81 %	27 p –23 p	dobry plus
	80 - 71 %	24 p- 20 p	dobry
	70 – 61 %	21 p- 19	dostateczny plus
	60 %	18 p	dostateczny

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia	Studia

		stacjon arne	niestacj onarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	2
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	10	15
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		60	60
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Mañana
2.	Jesus Sanchez Lobato, Espanol 2000, Sgel
3.	Descubre nivel inicial
Literatura uzupełniająca	
1.	www.tuescueladeespanol
2.	
3.	

Prowadzący moduł:	dr Małgorzata Konarzewska
Adres e-mail:	gosiakonarzewska@tlen.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.12.	Nazwa przedmiotu: Język obcy (polski)	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: I	Semestr: 1	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	30	20
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Podniesienie znajomości leksyki z zakresu tematów ogólnych. Zaznajomienie studentów z terminologią zawodową z zakresu turystyki.
2.	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie rozumienia tekstów pisanych jak również słuchanych, dotyczących tematów ogólnych, jak również specjalistycznych - turystyka.
3.	Praktyczne wykorzystanie znajomości języka polskiego w komunikacji.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Student powinien posługiwać się językiem polskim na poziomie B2 zarówno w piśmie jak i w mowie.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi wykorzystać znajomość języka w realizacji projektów, prezentacji, pracach w grupie i samodzielnych wypowiedziach na poziomie B2
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Posiada umiejętności współpracy, realizacji projektów w grupie.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Student używa pojęć i terminologii z zakresu geografii społeczno-ekonomicznej i gospodarki przestrzennej.	K_W02 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W2	Analizuje różnorodne źródła informacji z zakresu turystyki i rekreacji właściwych dla studiowanego kierunku. Opisuje i	K_W05 P6U_W P6S_WG

	interpretuje zjawiska występujące w przestrzeni turystycznej.	P6S_WK
W3	Opisuje zjawiska ze sztuki, kultury, psychologii, socjologii, zdrowia, technologii żywności i żywienia, rekreacji, historii w kontekście turystyki	K_W12 P6U_W P6S_WG
Umiejętności		
U1	Czyta ze zrozumieniem i analizuje różnorodne źródła informacji o turystyce i rekreacji.	K_U01 K_U17 P6U_U P6S_UW
U2	Czyta teksty i podkreśla w nich odpowiednie dane. Opowiada o zjawiskach i procesach w zakresie turystyki i rekreacji.	K_U03 K_U17 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U3	Szczegółowo opisuje procesy, zjawiska i podmioty stanowiące podstawę organizacji i funkcjonowania systemu gospodarki turystycznej	K_U11 K_U17 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Podnosi kompetencje zawodowe czytając teksty, słuchając różnorodnych materiałów w zakresie turystyki i rekreacji.	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Czyta teksty, słucha ze zrozumieniem różnorodnych materiałów i dzięki temu podnosi kompetencje zawodowe i osobiste w zakresie turystyki i rekreacji.	K_K01 K_K02 P6U_K P6S_KK
K3	Współpracuje w grupie, realizując różne role i zadania.	K_K12 P6U_K P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
Forma zajęć – ćwiczenia
Treści programowe
<p>Studenci zapoznają się ze słownictwem z poziomu B2 (uzupełniają ewentualne braki w leksyce z wcześniejszych poziomów).</p> <p>Zakres leksyki zawodowej:</p> <p>Polska - regiony turystyczne, bogactwo kulturowe, inne kraje- zabytki, regiony turystyczne, Lublin - ważne miejsca, zabytki, architektura, słownictwo związane z branżą turystyczną, Środki transportu,</p> <p>Gramatyka:</p> <p>Liczba pojedyncza i mnoga,</p> <p>Deklinacja rzeczowników związanych z tematyką zajęć</p> <p>koniugacja czasowniki związane z tematyką zajęć,</p> <p>stopniowanie przymiotników i przysłówków</p>

czas teraźniejszy, przeszły i przyszły,
 aspekt czasowników,
 użycie można, warto, powinno się, trzeba,

Mówienie:

Studenci zapoznają się z zasadami fonetyki. Poznają sposób akcentowania.
 Budowanie wypowiedzi ustnych, prezentacja, monolog, scenki z życia codziennego,
 rozmowa, prowadzenie rozmów telefonicznych, zabranie głosu w dyskusji,
 przedstawianie siebie, opowiadanie o sobie, prezentowanie swoich osiągnięć, mówienie o planach,
 Słuchanie

Słuchanie nagrań z zakresu życia codziennego. Fragmenty słuchowisk, audycji, programów telewizyjnych, wiadomości radiowych i telewizyjnych, piosenki, Nacisk położony na teksty z zakresu tematycznego związanego z turystyką.

Pisanie

położenie nacisku na pisanie tekstów związanych z przyszłym zawodem,

Czytanie:

Teksty związane z turystyką: artykuły, reportaże, opisy, relacje, listy.

Metody dydaktyczne

Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Aktywizacji
W2	Komunikacyjna
W3	Dramy
U1	Prezentacji
U2	Komunikacyjna
U3	Dramy
K1	Praca w grupie
K2	Praca w grupie
K3	Praca w grupie

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się

Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		Test				
W2				Praca w grupach na zajęciach		
W3						Prezentacja
U1						Praca na zajęciach
U2						Prezentacja
U3		Test końcowy				Prezentacja
K1		Test				Prezentacja

		końcowy				
K2						Praca w grupie
K3						Praca w grupie

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Test końcowy i wykonanie pracy pisemnej na zadany temat.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	2	2
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	10	15
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	10	15
Sumaryczny nakład pracy studenta		50	50
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	R. Ciesielska - Musameh "Z polskim w świat" Lublin 2016
2.	
3.	
Literatura uzupełniająca	
1.	B. Kubiak „Na łamach prasy” Wrocław 2012
2.	
3.	

Prowadzący moduł:	dr Agnieszka Maciocha
Adres e-mail:	agnieszka_maciocha@tlen.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.12.	Nazwa przedmiotu: Język obcy (polski)	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: I	Semestr: 2	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	30	20
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Podniesienie znajomości leksyki z zakresu tematów ogólnych. Zaznajomienie studentów z terminologią zawodową z zakresu turystyki na poziomie B2+
2.	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie rozumienia tekstów pisanych jak również słuchanych, dotyczących tematów ogólnych, jak również specjalistycznych – turystyka na poziomie B2+
3.	Praktyczne wykorzystanie znajomości języka polskiego w komunikacji na poziomie B2+

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Student powinien posługiwać się językiem polskim na poziomie B2+ zarówno w piśmie jak i w mowie.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi wykorzystać znajomość języka w realizacji projektów, prezentacji, pracach w grupie i samodzielnych wypowiedziach na poziomie B2+
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Posiada umiejętności współpracy, realizacji projektów w grupie posługując się znajomością języka polskiego na poziomie B2+

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Student używa pojęć i terminologii z zakresu geografii społeczno-ekonomicznej i gospodarki przestrzennej.	K_W02 P6U_W P6S_WG P6S_WK

W2	Analizuje różnorodne źródła informacji z zakresu turystyki i rekreacji właściwych dla studiowanego kierunku. Opisuje i interpretuje zjawiska występujące w przestrzeni turystycznej.	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W3	Opisuje zjawiska ze sztuki, kultury, psychologii, socjologii, zdrowia, technologii żywności i żywienia, rekreacji, historii w kontekście turystyki	K_W12 P6U_W P6S_WG
Umiejętności		
U1	Czyta ze zrozumieniem i analizuje różnorodne źródła informacji o turystyce i rekreacji.	K_U01 K_U17 P6U_U P6S_UW
U2	Czyta teksty i podkreśla w nich odpowiednie dane. Opowiada o zjawiskach i procesach w zakresie turystyki i rekreacji.	K_U03 K_U17 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U3	Szczegółowo opisuje procesy, zjawiska i podmioty stanowiące podstawę organizacji i funkcjonowania systemu gospodarki turystycznej	K_U11 K_U17 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Podnosi kompetencje zawodowe czytając teksty, słuchając różnorodnych materiałów w zakresie turystyki i rekreacji.	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Czyta teksty, słucha ze zrozumieniem różnorodnych materiałów i dzięki temu podnosi kompetencje zawodowe i osobiste w zakresie turystyki i rekreacji.	K_K01 K_K02 P6U_K P6S_KK
K3	Współpracuje w grupie, realizując różne role i zadania.	K_K12 P6U_K P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Studenci zapoznają się ze słownictwem z poziomu B2+</p> <p>Zakres leksyki zawodowej:</p> <p>Środki transportu, Hotele - baza noclegowa, udogodnienia, usługi, wyposażenie, Podróżowanie: sposoby podróżowania, cele podróżowania Zwiedzanie, architektura, zabytki, Usługi turystyczno-rekreacyjne</p> <p>Gramatyka:</p> <p>tryb przypuszczający, warunkowy, deklinacja liczebników, łączenie liczebników z rzeczownikiem, liczebniki w datach.</p>	

czas teraźniejszy, przeszły i przyszły,
 czasowniki orzecznikowe, rzeczowniki odczasownikowe,
 aspekt czasowników,
 Mówienie:
 Studenci zapoznają się z zasadami fonetyki. Poznają sposób akcentowania.
 Budowanie wypowiedzi ustnych, prezentacja, monolog, scenki z życia codziennego,
 rozmowa, prowadzenie rozmów telefonicznych, zabranie głosu w dyskusji,
 przedstawianie siebie, opowiadanie o sobie, prezentowanie swoich osiągnięć, mówienie o planach,
 Posługiwanie się oficjalną lub nieoficjalną formą wypowiedzi.
 Analizowanie danych,
 Budowanie poprawnych zdań, wypowiedzi,
 Osiąganie celu komunikacyjnego. Nacisk położony na komunikację językową związaną z przyszłym zawodem.
 Słuchanie
 Słuchanie nagrań z zakresu życia codziennego. Fragmenty słuchowisk, audycji, programów telewizyjnych, wiadomości radiowych i telewizyjnych, piosenki, Nacisk położony na teksty z zakresu tematycznego związanego z turystyką.
 Pisanie
 położenie nacisku na pisanie tekstów związanych z przyszłym zawodem,
 Teksty długie typu: CV, życiorys, podanie, itp.
 Teksty w stylu oficjalnym i nieoficjalnym
 Czytanie:
 Teksty z zakresu tematów ogólnych.
 Teksty związane z turystyką: artykuły, reportaże, opisy, relacje, listy.

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Aktywizacji
W2	Komunikacyjna
W3	Dramy
U1	Prezentacji
U2	Komunikacyjna
U3	Dramy
K1	Praca w grupie
K2	Praca w grupie
K3	Praca w grupie

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		Test				
W2				Praca w grupach na zajęciach		
W3						Prezentacja
U1						Praca na zajęciach
U2						Prezentacja

U3		Test końcowy				Prezentacja
K1		Test końcowy				Prezentacja
K2						Praca w grupie
K3						Praca w grupie

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Test końcowy i wykonanie pracy pisemnej na zadany temat.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	2	2
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	10	15
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	10	15
Sumaryczny nakład pracy studenta		50	50
Liczba punktów ECTS		2	2
<i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>			

Literatura podstawowa	
1.	A. Madeja, B. Morcinek „Polski mniej obcy. Podręcznik do nauki języka polskiego dla średnio zaawansowanych” Katowice 2007
2.	
3.	
Literatura uzupełniająca	
1.	E. Lipińska „Umiesz? Zdasz!” Materiały przygotowujące do egzaminu certyfikатовego z języka polskiego jako obcego z poziomie średnio ogólnym B2” Kraków 2012
2.	
3.	

Prowadzący moduł:	dr Agnieszka Maciocha
Adres e-mail:	agnieszka_maciocha@tlen.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.12.	Nazwa przedmiotu: Język obcy (polski)	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: II	Semestr: 3	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	30	20
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Podniesienie znajomości leksyki z zakresu tematów ogólnych. Zaznajomienie studentów z terminologią zawodową z zakresu turystyki na poziomie B2+
2.	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie rozumienia tekstów pisanych jak również słuchanych, dotyczących tematów ogólnych, jak również specjalistycznych – turystyka na poziomie B2+
3.	Praktyczne wykorzystanie znajomości języka polskiego w komunikacji na poziomie B2+

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Student powinien posługiwać się językiem polskim na poziomie B2+ C1 zarówno w piśmie jak i w mowie.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi wykorzystać znajomość języka w realizacji projektów, prezentacji, pracach w grupie i samodzielnych wypowiedziach na poziomie B2+ C1
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Posiada umiejętności współpracy, realizacji projektów w grupie posługując się znajomością języka polskiego na poziomie B2+ C1

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Student używa pojęć i terminologii z zakresu geografii społeczno-ekonomicznej i gospodarki przestrzennej.	K_W02 P6U_W P6S_WG P6S_WK

W2	Analizuje różnorodne źródła informacji z zakresu turystyki i rekreacji właściwych dla studiowanego kierunku. Opisuje i interpretuje zjawiska występujące w przestrzeni turystycznej.	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W3	Opisuje zjawiska ze sztuki, kultury, psychologii, socjologii, zdrowia, technologii żywności i żywienia, rekreacji, historii w kontekście turystyki	K_W12 P6U_W P6S_WG
Umiejętności		
U1	Czyta ze zrozumieniem i analizuje różnorodne źródła informacji o turystyce i rekreacji.	K_U01 K_U17 P6U_U P6S_UW
U2	Czyta teksty i podkreśla w nich odpowiednie dane. Opowiada o zjawiskach i procesach w zakresie turystyki i rekreacji.	K_U03 K_U17 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U3	Szczegółowo opisuje procesy, zjawiska i podmioty stanowiące podstawę organizacji i funkcjonowania systemu gospodarki turystycznej	K_U11 K_U17 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Podnosi kompetencje zawodowe czytając teksty, słuchając różnorodnych materiałów w zakresie turystyki i rekreacji.	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Czyta teksty, słucha ze zrozumieniem różnorodnych materiałów i dzięki temu podnosi kompetencje zawodowe i osobiste w zakresie turystyki i rekreacji.	K_K01 K_K02 P6U_K P6S_KK
K3	Współpracuje w grupie, realizując różne role i zadania.	K_K12 P6U_K P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Studenci zapoznają się ze słownictwem z poziomu B2+ C1 Zakres leksyki zawodowej: Usługi turystyczno-rekreacyjne Podstawowe terminy z nauk przyrodniczych i społecznych, Aktywności turystyczno - rekreacyjne, Kuchnia jako element turystyki. Jedzenie: produkty, naczynia, sprzęt, potrawy, sposoby przyrządzania, Gramatyka: imiesłowy przymiotnikowe czynne i bierne, przysłówkowe współczesne i uprzednie, zdania strona bierna i czynna, czasowniki orzecznikowe, rzeczowniki odczasownikowe,</p>	

czasowniki prefiksalne,
 aspekt czasowników,
 zdania pojedyncze i złożone,
 forma bezosobowa, forma zakończona na -no, -to
 użycie można, warto, powinno się, trzeba,
 Mówienie:
 Studenci zapoznają się z zasadami fonetyki. Poznają sposób akcentowania.
 Budowanie wypowiedzi ustnych, prezentacja, monolog, scenki z życia codziennego,
 rozmowa, prowadzenie rozmów telefonicznych, zabranie głosu w dyskusji,
 przedstawianie siebie, opowiadanie o sobie, prezentowanie swoich osiągnięć, mówienie o planach,
 Posługiwanie się oficjalną lub nieoficjalną formą wypowiedzi.
 Analizowanie danych,
 Budowanie poprawnych zdań, wypowiedzi,
 Osiąganie celu komunikacyjnego. Nacisk położony na komunikację językową związaną z przyszłym zawodem.
 Słuchanie
 Słuchanie nagrań z zakresu życia codziennego. Fragmenty słuchowisk, audycji, programów telewizyjnych, wiadomości radiowych i telewizyjnych, piosenki, Nacisk położony na teksty z zakresu tematycznego związanego z turystyką.
 Pisanie
 położenie nacisku na pisanie tekstów związanych z przyszłym zawodem,
 Czytanie:
 Teksty z zakresu tematów ogólnych.

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Aktywizacji
W2	Komunikacyjna
W3	Dramy
U1	Prezentacji
U2	Komunikacyjna
U3	Dramy
K1	Praca w grupie
K2	Praca w grupie
K3	Praca w grupie

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		Test				
W2				Praca w grupach na zajęciach		
W3						Prezentacja
U1						Praca na zajęciach
U2						Prezentacja

U3		Test końcowy				Prezentacja
K1		Test końcowy				Prezentacja
K2						Praca w grupie
K3						Praca w grupie

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Test końcowy i wykonanie pracy pisemnej na zadany temat

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	2
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	10	15
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		60	60
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	E. Zarych Przejdź na wyższy poziom Podręcznik do nauki języka polskiego dla obcokrajowców, poziom B2/C2” Poznań 2014
2.	
3.	
Literatura uzupełniająca	
1.	I. Janowska „Celują w C2” Wrocław 2012
2.	
3.	

Prowadzący moduł:	Agnieszka Maciocha	
Adres e-mail:	agnieszka.macicha@wssp.edu.pl	
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych	



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C.13.	Nazwa przedmiotu: Obsługa ruchu turystycznego (P)	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: I	Semestr: 2	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	20	15
Ćwiczenia	15	15
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Zapoznanie studentów z organizacją i funkcjonowaniem rynku turystycznego oraz obsługą ruchu turystycznego w Polsce i na Świecie.
2.	Przekazanie wiedzy o roli i zadaniach różnych przedsiębiorstw turystycznych uczestniczących w organizacji i realizacji usług turystycznych.
3.	Nabywanie wiedzy i umiejętności tworzenia produktów, usług i imprez turystycznych.
4.	Poznanie przez studentów aktualnych trendów i współczesnego rynku usług turystycznych z wykorzystaniem nowoczesnych technik informatycznych i Internetu w obsłudze ruchu turystycznego.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Bez wymagań wstępnych.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Potrafi przedstawić klasyfikacje i formy ruchu turystycznego oraz charakterystykę różnych usług i imprez turystycznych.	K_W01 K_W07 P7S_WG
W2	Wymienia i objaśnia funkcje i zadania organizacji państwowych, samorządowych i przedsiębiorstw turystycznych w obsłudze ruchu turystycznego.	K_W02 K_W07 P7S_WG

		P7S_WK
W3	Objaśnia etapy tworzenia usług i imprez turystycznego oraz opisuje ich realizację.	K_W06 K_W13 K_W15 P7S_WG
Umiejętności		
U1	Analizuje i interpretuje rynek produktów i usług turystycznych oraz system organizacji turystyki w Polsce.	K_U01 P7U_UW P7U_UU P7U_OO
U2	Przygotowuje usługi i imprezy turystyczne w zakresie programowania, kalkulacji i sprzedaży oraz zna dobrze obowiązki organizatora turystyki oraz zadania osób uczestniczących w procesie obsługi podczas realizacji imprezy.	K_U06 P7U_UW P7S_UK P7U_UO
U3	Prezentuje możliwości wykorzystania nowoczesnych technik informatycznych i Internetu na różnych etapach obsługi ruchu turystycznego oraz potrafi przedstawić aktualne trendy na współczesnym rynku usług turystycznych;	K_U02 K-U12 P7U_UW P7S_UO
Kompetencje społeczne		
K1	Rozumie jak szeroki i złożony jest rynek usług turystycznych a w związku z tym jak duża jest różnorodność obowiązków stojących przed osobami zajmującymi się pracą w usługach turystycznych.	K_K01 P7S_KO
K2	Wyraża opinie i ocenę o zachodzących zmianach i trendach w globalnym rynku usług turystycznych oraz rozumie jaki to ma wpływ na rozwój i szanse dla naszego kraju i regionu;	K_K02 P7S_KO

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> 1) Formy i klasyfikacja ruchu turystycznego oraz rodzaje turystyki. 2) Charakterystyka usług turystycznych. 3) Funkcje i dysfunkcje turystyki oraz czynniki popytu i podaży turystycznej. 4) Rynek turystyczny i jego rola w gospodarce. 5) System organizacyjny turystyki w Polsce – zadania administracji centralnej i samorządowej oraz organizacji i stowarzyszeń działających na rzecz turystyki. 6) Międzynarodowe organizacje turystyczne. 7) Krajowy i międzynarodowy ruch turystyczny. 8) Działalność przedsiębiorstw turystycznych organizujących i obsługujących ruch turystyczny – biura podróży, obiekty hotelarskie, gastronomia, transport i miejsca atrakcji. 9) Kadry w turystyce - przewodnicy, piloci wycieczek, animatorzy czasu wolnego i instruktorzy rekreacji. 10) Aspekty prawne, współpraca i umowy w turystyce. 11) Ryzyko, bezpieczeństwo i ubezpieczenia w turystyce. 12) Informatyka, Internet i e-commerce w turystyce. 13) Pojęcie oraz rodzaje produktów, usług i imprez turystycznych. 14) Etapy organizacji imprez turystycznych – programowanie, kalkulacja, rezerwacja i zamawianie świadczeń, realizacja imprez turystycznych. 15) Etapy podróży turystycznej i formy obsługi ruchu turystycznego. 16) Przepisy paszportowe, wizowe, celno-dewizowe, graniczne, sanitarne w krajach docelowych i tranzytowych. 	

17) Charakterystyka rynku organizatorów imprez turystycznych.

Forma zajęć – ćwiczenia

Treści programowe

- 1) Aktualne trendy turystyki w Polsce i na świecie – analiza SWOT turystyki w Polsce.
- 2) Pojęcia, terminy, zwroty i definicje w obsłudze ruchu turystycznego.
- 3) Prezentacja działalności krajowych oraz międzynarodowych organizacji i stowarzyszeń turystycznych.
- 4) Przykłady wykorzystania Internetu, nowych technologii oraz programów i urządzeń mobilnych w turystyce.
- 5) Tworzenie usług i imprez turystycznych.
- 6) Planowanie i programowanie imprez turystycznych.
- 7) Kalkulacja usług i imprez turystycznych.
- 8) Rezerwacje, zamawianie świadczeń i usług turystycznych, potwierdzanie i anulacje, umowy na realizację.
- 9) Sprzedaż usług i imprez turystycznych.
- 10) Etapy realizacji imprezy turystycznej – obowiązki organizatora i kadry turystycznej obsługującej imprezę.
- 11) Zakończenie i rozliczenie imprezy turystycznej.
- 12) Analiza dokumentów stosowanych w obsłudze ruchu turystycznego.
- 13) Elementy marketingu turystycznego i obsługi turystów.

Metody dydaktyczne

Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
W2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
W3	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U1	Ćwiczenia audytoryjne.
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K1	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne.
K2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne.
K3	

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się

Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1			x			
W2			x	x		
W3			x	x		
U1						x
U2				x		

U3				x		
K1			x			
K2			x			
K3						

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Test zaliczeniowy pisemny w formie (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania - procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)</p>
Ćwiczenia	<p>Wykonanie pisemnie trzech prac indywidualnych sprawdzających umiejętność zastosowania zdobytej wiedzy z zakresu obsługi ruchu turystycznego. Projekty: 1. Prezentacja z analizą wybranych organizacji i stowarzyszeń turystycznych. 2. Opracowanie kompletnego projektu imprezy turystycznej. 3. Prezentacja wybranych programów internetowych i na urządzenia mobilne Zasady oceniania: Możliwość otrzymania po 20 pkt. z każdego projektu, łącznie 60 pkt.. Zaliczenie ćwiczenia wymaga osiągnięcia po min. 10 pkt. z każdego projektu, łącznie min.30 pkt. Oba projekty muszą być zaliczone. Od 30-40 pkt. ocena 3.0; 41-50 pkt. – ocena 4.0.; 51-60 pkt. – ocena 5.0. Możliwe oceny połówkowe. Spóźnienie w terminie przekazania projektu może spowodować obniżenie oceny. 1. Wartość merytoryczna - treść zgodna z tematem prezentacji i wyczerpuje zakres zagadnień (maks. 10 pkt.). 2. Forma przekazu i materiał prezentacji (umiejętność i forma przekazu słownego, świadcząca o samodzielności przygotowania prezentacji i dobrej znajomości tematu, jakość i czytelność (maks. 5 pkt.) 3. Podsumowanie. Interpretacje i komentarze z zakresu prezentacji (powołanie się na źródło osobowe i odnośniki strony Web) oraz własne wnioski i oceny dotyczące tematu prezentacji (5 pkt.).</p>

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	35	30
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	25	25
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	25	30
Sumaryczny nakład pracy studenta		85	85
Liczba punktów ECTS (1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		3	3

Literatura podstawowa	
1.	B.Meyer, „Obsługa ruchu turystycznego”, PWN 2007
2.	W.Kurek Turystyka, PWN 2007
3.	A.Panasiuk, Marketing w turystyce i rekreacji, PWN 2021
	A.Pawlicz, E-turystyka, PWN 2012
Literatura uzupełniająca	
1.	USTAWA z dnia 24 listopada 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych
2.	USTAWA z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych
3.	Strony internetowe: www.pot.gov.pl www.polska.travel www.zarabiajnaturystyce.pl www.wiadomosciturystyczne.pl www.tur-info.pl www.rynek-turystyczny.pl

Prowadzący moduł:	dr Sławomir Kula, mgr Robert Mazur
Adres e-mail:	slawomir.kula@wssp.edu.pl robert.mazur@wssp.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.14.	Nazwa przedmiotu: Socjologia turystyki	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: I	Semestr: 2	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	-	
Liczba punktów ECTS	1	1

Cel modułu	
1.	Pogłębienie wiedzy z zakresu socjologii turystyki
2.	Dostrzeganie społecznych uwarunkowań i aspektów turystyki
3.	Znajdowanie metod rozwiązywania problemów społecznych występujących w związku z turystyką

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowa wiedza o funkcjonowaniu społeczeństwa
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Rozumienie i krytyczna ocena informacji z literatury. Umiejętność zauważania i wyjaśniania prostych zależności społecznych i ekonomicznych
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Znajomość i rozumienie podstawowych zjawisk społecznych

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuje najważniejsze pojęcia z zakresu socjologii turystyki	K_W07; K_W12
W2	Wymienia uwarunkowania funkcjonowania człowieka w środowisku społeczno-przyrodniczym	K_W06; K_W07; K_W12
W3	Zna wybrane elementy wiedzy z zakresu kultury fizycznej, rekreacji, socjologii i historii turystyki	K_W07; K_W12
Umiejętności		
U1	Interpretuje ruchy migracyjne zachodzące we współczesnym	K_U02

	świecie	
U2	Wykorzystuje wiedzę specjalistyczną w analizie turystycznych trendów migracyjnych	K_U01; K_U02
U3	Komunikuje się na tematy specjalistyczne ze zróżnicowanymi kulturowo kręgami odbiorców,	K_U11
Kompetencje społeczne		
K1	Postępuje zgodnie z normami społecznymi, etycznymi	K_K07; K_K09
K2	Współpracuje z osobami z innych kultur	K_K06; K_K12

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Przedmiot i zakres socjologii turystyki 2. Podróżnictwo i turystyka z perspektywy socjologicznej 3. Cechy współczesnej turystyki w perspektywie socjologicznej. Turystyka jako zjawisko społeczne i kulturowe. 4. Turystyka jako czynnik przemian. Przemiany struktury społecznej i kultury zbiorowości recepcyjnych. Wpływ turystyki na osobowość. 5. Turystyka a wychowanie 6. Turystyka krajoznawcza nierozrywkowa (Podróże o celu wyższym) 7. Współczesne społeczne problemy turystyki 8. Badania socjologiczne nad turystyką w systemie nauk o turystyce 	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wykład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład problemowy o charakterze interakcyjnym
W2	Wykład problemowy o charakterze interakcyjnym
W3	Wykład problemowy o charakterze interakcyjnym
U1	Wykład problemowy o charakterze interakcyjnym
U2	Wykład problemowy o charakterze interakcyjnym
U3	Wykład problemowy o charakterze interakcyjnym
K1	Wykład problemowy o charakterze interakcyjnym
K2	Wykład problemowy o charakterze interakcyjnym

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Sprawdzian pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne

W1		X	X			
W2		X	X			
W3		X	X			
U1		X	X			
U2		X	X			
U3		X	X			
K1		X	X			
K2		X	X			

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Podstawę oceny końcowej stanowi wynik sprawdzianu pisemnego obejmującego zagadnienia poruszane na zajęciach oraz ocen cząstkowych z kolokwium ustnego. Ponadto w trakcie zajęć prowadzone jest ocenianie ciągłe (ocena aktywności studentów podczas dyskusji). W zależności od stopnia aktywności studenta oraz merytorycznej jakości wypowiedzi, ocena końcowa może ulec podwyższeniu (maksymalnie o 1 stopień).</p> <p>Oceny ze sprawdzianu pisemnego: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)</p>

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	15	10
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	2	2
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	5	5
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	10	15
Sumaryczny nakład pracy studenta		30	30
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		1	1

Literatura podstawowa	
1.	W.J. Cynarski, Czas wolny, turystyka i rekreacja w perspektywie socjologicznej, UNIVERSITAS Kraków 2017
2.	M. Gulda, Socjologia. Wprowadzenie do socjologii turystyki, WSTiH Gdańsk 2010
3.	J. Suprewicz, Socjologia turystyki. WSSP Lublin 2008
4.	K. Przełowski, Socjologia turystyki, [w:] R. Winiarski, Turystyka w naukach humanistycznych, PWN Warszawa 2008
5.	K. Przełowski, Człowiek a turystyka. Zarys socjologii turystyki, Albis, Kraków 2004
Literatura uzupełniająca	
1.	M. Banaszkiwicz, Turystyka w miejscach kłopotliwego dziedzictwa, Uniwersytet Jagielloński, Kraków 2018
2.	S. Polcyn, Ewolucja czasu wolnego na przestrzeni dziejów. Gry komputerowe jako współczesna forma wolnoczasowa, Biuletyn Historii Wychowania 2018, nr 38.
3.	K. Przełowski Człowiek, w czasie i przestrzeni. ALBIS, Kraków 2010
4.	K. Podemski, Socjologia podróży, UAM Poznań 2004
5.	A. Pogorzelska, Przewodnik po dydaktycznej teorii i praktyce, PWSZ Suwałki 2015

Prowadzący moduł:	Dr Aleksy Chmiel
Adres e-mail:	aleksychmiel@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.15	Nazwa przedmiotu: Ćwiczenia terenowe I	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: I	Semestr: 2	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	-	-
Ćwiczenia	30	30
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Zapoznanie z zasadami funkcjonowania i ofertą lokalnych organizacji turystycznych oraz przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych
2.	Zapoznanie się z walorami turystycznymi obszaru objętego patronatem przez lokalną organizację turystyczną
3.	Ułatwienie dokonania wyboru przez studenta modułu specjalnościowego
4.	Propagowanie krajoznawstwa jako odpowiedniej dla studenta formy wypoczynku
5.	Integracja studentów I roku na kierunku Turystyka i rekreacja

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Wymagania formalne: Podstawy turystyki, Podstawy rekreacji, Podstawy hotelarstwa, Podstawy gastronomii, Obsługa ruchu turystycznego
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Prawidłowo dokonuje oceny elementów potencjału turystycznego obszaru (zasoby strukturalne i funkcjonalne)
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Student współpracuje w grupie, realizując różne role oraz nawiązuje kontakt z pracownikami branży turystycznej.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Charakteryzuje strukturę organizacyjną, zasady funkcjonowania i ofertę rynkową przedsiębiorstwa turystycznego	K_W03 K_W04 K_W09 P6S_WG

		P6S_WK
W2	Uzyskuje wiedzę niezbędną do objaśniania walorów i atrakcji turystycznych (krajoznawczych) w regionach geograficznych i turystycznych oraz w ośrodkach turystycznych	K_W01 K_W16 P6S_WK P6S_WG
W3	Zapoznanie z zasadami bezpieczeństwa przy przeprowadzaniu imprez turystycznych	K_W04 K_W18 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Analizuje oferty wybranych przedsiębiorstw turystyczno-rekreacyjnych dla różnych grup odbiorców, zasady finansowania działalności, przesłanki doboru kadry pracowniczej.	K_U03 K_U15 P6S_UW P6S_UO
U2	Ocenia przestrzeń geograficzną uwzględniając występujące walory przyrodnicze i antropogeniczne dla potrzeb organizacji oferty przez przedsiębiorstwa turystyczne.	K_U04 P6S_UW P6S_UO
U3	Stosuje zasady bezpieczeństwa podczas organizacji imprez masowych i potrafi je zastosować w praktyce.	K_U09 K_U13 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U4	Organizuje integrację grupy, wykorzystując dostępne usługi i środki finansowe.	K_U05 K_U11 K_U13 K_U18 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Student współpracuje z personelem, zdobywa informacje niezbędne do realizacji zadania	K_K02 K_K04 P6S_KO P6S_KR P6S_KK
K2	Student pracuje w grupie, realizuje wspólne przedsięwzięcie, radzi sobie w sytuacji stresowej	K_K12 P6S_KO P6S_KR
K3	Dąży do podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych	K_K01 P6S_KK

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe

Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>„Ćwiczenia terenowe I” odbywają się na obszarze objętym patronatem przez Lokalną Organizację Turystyczną „Kraina Lessowych Wąwozów” w Nałęczowie <u>lub</u> Lokalną Organizację Turystyczną „Roztocze” z siedzibą w Tomaszowie Lubelskim. Student podczas dwu dniowego wyjazdu poznaje i ocenia potencjał turystyczny obszaru podczas wędrowki, objazdu turystycznego oraz wizyty studyjnej w Lokalnej Organizacji Turystycznej i w rekomendowanych przez Organizację przedsiębiorstwach turystycznych (lokalne atrakcje turystyczne, obiekty hotelarskie i gastronomiczne). Dodatkowo studenci organizują samodzielnie imprezę integracyjną wykorzystując jak w największym stopniu (przy określonym budżecie) dostępną ofertę obiektu noclegowo-gastronomicznego, w tym lokalne wycieczki.</p>	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Ćwiczenia terenowe
W2	Ćwiczenia terenowe
W3	Ćwiczenia terenowe
U1	Ćwiczenia terenowe
U2	Ćwiczenia terenowe
U3	Ćwiczenia terenowe
U4	Ćwiczenia terenowe
K1	Ćwiczenia terenowe
K2	Ćwiczenia terenowe
K3	Ćwiczenia terenowe

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1						X
W2						X
W3						X
U1						X
U2						X
U3						X
U4						X
K1						X
K2						X
K3						X

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Zaliczenie na ocenę odbywa się na podstawie aktywnego uczestnictwa w ćwiczeniach oraz ustnej odpowiedzi. Student losuje z przygotowanego zestawu pytań zagadnienie dotyczące nabytej wiedzy podczas wyjazdu.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	30
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	10	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	30	30
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	30	30
Sumaryczny nakład pracy studenta		90	90
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Obsługa ruchu turystycznego (pod redakcją Z. Kruczka), Wyd. Proksenia, Kraków 2009
2.	Kaczmarek J., Stasiak A., Włodarczyk B., 2010: <i>Produkt turystyczny</i> , Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.
3.	Gaworecki W.W, <i>Turystyka</i> , PWE, Warszawa 2003
Literatura uzupełniająca	
1.	Kruczek Z., Kurek M. Nowacki M., <i>Krajoznawstwo. Teoria i metodyka</i> , Proksenia, Kraków 2010
2.	
3.	

Prowadzący moduł:	dr Andrzej Pawłowski, dr Sławomir Kula, mgr Denys Miroschnikov
Adres e-mail:	andrzej.pawlowski@wssp.edu.pl / slawomir.kula@wssp.edu.pl / koordynator.wssp@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.16.	Nazwa przedmiotu: Krajoznawstwo i elementy kartografii turystycznej (P)	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: I	Semestr: 2	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	20
Ćwiczenia	15	10
Liczba punktów ECTS	4	4

Cel modułu	
1.	Wykorzystanie wiedzy krajoznawczej w turystyce i rekreacji.
2.	Prezentacja roli obiektów i walorów krajoznawczych w przygotowaniu produktów turystycznych.
3.	Przedstawienie roli, funkcji i zadań współczesnego krajoznawstwa.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Wiedza ogólna (na poziomie szkoły średniej) z zakresu geografii i historii.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Umiejętność korzystania ze źródeł informacji, w tym informacji elektronicznej.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumienie podstawowych zjawisk społecznych.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Posługuje się wiedzą w zakresie historii turystyki i opisuje rozwój krajoznawstwa oraz formy i kierunki działalności krajoznawczej.	K_W15 P6U_W P6S_WG
W2	Wykazuje znajomość kategorii pojęciowych, terminologii i metodologii w zakresie krajoznawstwa i gospodarki przestrzennej, zna ich specyfikę, powiązania z innymi dyscyplinami naukowymi i odniesienia do praktycznych zastosowań.	K_W02 P6U_W P6S_WG P6S_WK

W3	Charakteryzuje i objaśnia zasady organizowania ruchu turystyczno-krajoznawczego, organizowania, realizowania i rozliczania imprez turystycznych, obsługi uczestników imprez turystycznych w tym zasady pilotażu i przewodnictwa turystycznego.	K_W04 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Umiejętnie korzysta z różnorodnych źródeł wiedzy krajoznawczej, w tym ze źródeł pisanych, kartograficznych i elektronicznych, ocenia ich wiarygodność i przydatność do określonych celów.	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Selekcjonuje i przetwarza pozyskane dane, wykorzystując podstawowe techniki informatyczne oraz metody statystyczne i kartograficzne stosowane z zakresu turystyki i rekreacji. Analizuje przyczyny i formułuje wnioski o zjawiskach i procesach w zakresie krajoznawstwa, turystyki i rekreacji na podstawie danych pochodzących z różnych źródeł.	K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U3	Ocenia przydatność określonych fragmentów przestrzeni geograficznej, w tym obiektów i walorów krajoznawczych, dla tworzenia różnorodnych produktów turystycznych w odniesieniu do określonych grup odbiorców.	K_U04 P6U_U P6S_UW P6S_UO
U4	Posługuje się mapą i innymi źródłami informacji w celu scharakteryzowania obiektów i regionów turystycznych.	K_U08 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Dąży do podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, krytycznie ocenia posiadaną wiedzę w zakresie turystyki i rekreacji.	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Współpracuje w grupie, realizując różne role i zadania, skutecznie porozumiewa się w ramach grupy (także zróżnicowanej narodowościowo).	K_K12 P6U_K P6S_KO P6S_KR
K3	Wykazuje odpowiedzialność za zachowanie dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego regionu, kraju.	K_K11 P6U_K P6S_KK P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Rola krajoznawstwa we współczesnym świecie 2. Krajoznawstwo na świecie i w Polsce – zarys dziejów 3. Dzieło księżnej Izabeli - 200 lat turystyki krajoznawczej w Regionie Nadwiślańskim 4. Formy i kierunki działalności krajoznawczej 5. Główni organizatorzy krajoznawstwa w Polsce 6. Charakterystyka metod stosowanych w krajoznawstwie 7. Ogólna charakterystyka inwentaryzacji krajoznawczej jako metody kompleksowej badawczej 8. Kadra krajoznawczo-turystyczna w realizacji idei krajoznawczych 9. Treści krajoznawcze w różnych rodzajach ruchu turystycznego – metodyka ich 	

<p>programowania</p> <p>10. Podstawowe zasady i metod stosowane w krajoznawstwie turystycznym</p> <p>11. Walory i atrakcje krajoznawcze w programowaniu treści wyjazdów turystycznych. Walory Małopolskiego Przełomu Wisły – Organizacja i przebieg rajdu krajoznawczego (XXXI Rajdu Adalbertowego)</p> <p>12. Hity krajoznawcze Polski - obiekty na Światowej Liście UNESCO w Polsce</p> <p>13. Zasady programowania krajoznawstwa turystycznego – metody programowania</p> <p>14. Czynniki determinujące program turystyczny</p> <p>15. Interpretacji dziedzictwa – zasady F. Tildena</p>
Forma zajęć – ćwiczenia
Treści programowe
<p>1. Obiekty i walory krajoznawcze „Trójkąta turystycznego: Nałęczów – Puławy – Kazimierz Dolny”.</p> <p>2. Klasyfikacja obiektów i walorów krajoznawczych według klasyfikacji rzeczowej inwentaryzacji krajoznawczej.</p> <p>3. Organizacja i udział w Rajdzie Adalbertowym - popularne szlaki i trasy turystyczne Płaskowyżu Nałęczowskiego i Małopolskiego Przełomu Wisły. Elementy zasad prowadzenia imprez turystycznych przez przewodników turystycznych.</p>

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny. Ćwiczenia terenowe
W2	Wykład konwencjonalny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
W3	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia terenowe
U1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe. Wykład konwencjonalny
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe. Ćwiczenia terenowe
U3	Ćwiczenia terenowe. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U4	Ćwiczenia terenowe. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K1	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K2	Ćwiczenia terenowe. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K3	Ćwiczenia terenowe. Wykład konwersatoryjny

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne - ćwiczenia audytoryjne (prezentacja i karta pracy)
W1		X	X			X
W2		X				
W3		X				X
U1		X	X			X
U2			X			X
U3			X			X
U4			X			X
K1		X				X

K2						X
K3		X				X

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte jedno- i wielokrotnego wyboru oraz pytania otwarte). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi:</p> <p>0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)</p>
Ćwiczenia	<p>Zaliczenie ćwiczeń wymaga uzyskania pozytywnych ocen ze składowych modułów (ćwiczeń): C1 i C2 (ćwiczeń audytoryjnych) i ćwiczeń terenowych (C3) – Ocena: średnia arytmetyczna</p> <p>Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe (C1) – możliwe do przeprowadzenia w formie wirtualnej (w czasie rzeczywistym): Syntetyczna prezentacja przez studentów obiektów i walorów krajoznawczych „Trójkąta turystycznego” wg indywidualnie przydzielonych tematów. Zasady oceniania: zaliczenie ćwiczenia wymaga osiągnięcia min. 50 pkt. (ocena 3.0). Od 65 pkt. – ocena 4.0, od 80 pkt. – ocena 5.0. Możliwe oceny półwkowe. Spóźnienie w terminie przedstawienia prezentacji może spowodować obniżenie oceny. Ocena prezentacji (do 100 pkt.): 1. Wartość merytoryczna prezentacji (do 65 pkt.) 2. Styl prezentacji (komunikatywność, jakość techniczna, dobór ilustracji) (do 20 pkt.) 3. Wartość wykorzystanych materiałów źródłowych – (do 15 pkt.).</p> <p>Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe (C2): analiza publikacji krajoznawczej, wypełnienie w zespołach 3-4-osobowych karty pracy (do tekstu źródłowego) oraz przyporządkowanie obiektów i walorów krajoznawczych według klasyfikacji rzeczowej inwentaryzacji krajoznawczej. Ocena C2 – kompletność wypełnienia karty pracy oraz prawidłowość kwalifikacji obiektów i walorów krajoznawczych – oceny: 3-5; możliwe oceny półwkowe. Możliwość podwyższenia oceny dla liderów grup.</p> <p>Ćwiczenia terenowe (C3) – Organizacja i przebieg rajdu krajoznawczego (Rajdu Adalbertowego) – prezentacja obiektów i walorów krajoznawczych (w tym Kazimierskiego Parku Krajobrazowego) na trasie. Zasady zaliczenia: kolokwium (dotyczące obiektów i walorów krajoznawczych) – zaliczenie wymaga osiągnięcia min. 50 pkt. (ocena 3.0); od 65 pkt. – ocena 4.0, od 80 pkt. – ocena 5.0, możliwe oceny półwkowe.</p>

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	45	30
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	10	10

3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	50	60
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	25	30
Sumaryczny nakład pracy studenta		120	120
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		4	4

Literatura podstawowa	
1.	Kruczek Z., Kurek M. Nowacki M., Krajoznawstwo. Teoria i metodyka, Proksenia, Kraków 2010.
2.	Bieńczyk G., Krajoznawstwo i jego związki z turystyką, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2003.
3.	Pawłowski A., 2017, Wisła w Krainie Lessowych Wąwozów, Lokalna Organizacja Turystyczna „Kraina Lessowych Wąwozów”, Nałęczów.
4.	Pawłowski A., 2002, Przewodnik po ścieżkach dydaktycznych Kazimierskiego Parku Krajobrazowego, cz. I, Zarząd Zespołu Lubelskich Parków Krajobrazowych, Lublin.
5.	Wójcikowski G., Wójcikowski W., 2009, Płynie Wisła, płynie... Małopolski przełom rzeki, wyd. WSSP, Lublin.
6.	Pawłowski A., 2015, Krajobraz kulturowy Małopolskiego Przełomu Wisły, Wydawnictwo Akademickie WSSP, Lublin.
Literatura uzupełniająca	
1.	Łobożewicz T. (red.), Krajoznawstwo i turystyka w szkole, Wyd. Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 1990.
2.	Kruczek A., Polska. Geografia atrakcji turystycznych, Proksenia, Kraków 2008.
3.	Stasiak A. (red.), Geografia turystyki Polski. Przewodnik do ćwiczeń krajoznawczych, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2009.

Prowadzący moduł:	dr Andrzej Pawłowski
Adres e-mail:	andrzej.pawlowski@wssp.edu.pl // andrzej-pawlow@o2.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.17.	Nazwa przedmiotu: Przygotowanie do praktyk zawodowych	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: I	Semestr: 2	Sposób zaliczenia: Z
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	10	5
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	1	1

Cel modułu	
1.	Zapoznanie studentów z zasadami ogólnego i kierunkowego regulaminu praktyk.
2.	Przekazanie informacji na temat realizacji programu praktyk.
3.	Przedstawienie zasad oceniania praktyk zawodowych.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Zna podstawowe zasady funkcjonowania przedsiębiorstwa.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi wykorzystać wiedzę teoretyczną w praktyce.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Jest gotów do zdobycia nowych umiejętności.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Rozpoznaje problemy występujące w przedsiębiorstwie.	K_W07 K_W09 K_W18 P7S_WG P7S_WK
W2	Wskazuje różne metody pracy.	K_W04 K_W17 K_W14 P7S_WG P7S_WK

Umiejętności		
U1	Dobiera odpowiednie narzędzia do realizacji zleconych zadań.	K_U06 K_U09 K_U18 P7S_UW P7S_UO P7S_UK
U2	Proponuje własne rozwiązania do realizacji usług.	K_U13 K_U19 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U3	Posługuje się językiem obcym.	K_U17 P7S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Angażuje się w powierzone mu zadania.	K_K01 K_K02 K_K07 P7S_KK P7S_KR
K2	Jest otwarty na zdobywanie nowych umiejętności.	K_K05 K_K09 P7S_KO P7S_KR
K3	Przestrzega zasad etyki danego zawodu.	K_K03 K_K12 P7S_KR P7S_KO

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
1. Ogólny regulamin praktyk studenckich. 2. Kierunkowy regulamin studenckich praktyk zawodowych. 3. Program praktyk.	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Praktyki zawodowe.
W2	Praktyki zawodowe.
U1	Praktyki zawodowe.
U2	Praktyki zawodowe.

U3	Praktyki zawodowe.
K1	Praktyki zawodowe.
K2	Praktyki zawodowe.
K3	Praktyki zawodowe.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1						x
W2						x
W3						x
U1						x
U2						x
U3						x
K1						x
K2						x
K3						x

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Obecność na wykładach.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	10	5
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	10	10
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	15	20
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.		
Sumaryczny nakład pracy studenta		25	25
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		1	1

Literatura podstawowa	
1.	Ogólny regulamin praktyk studenckich.
2.	Kierunkowy regulamin studenckim praktyk zawodowych.
3.	Program praktyk.

Prowadzący moduł:	mgr Agnieszka Szewczyk
Adres e-mail:	agnieszkaszewczyk774@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus**

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.18.	Nazwa przedmiotu: Organizacja czasu wolnego dla klientów hoteli w Polsce i na świecie	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: II	Semestr: 3	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	20	15
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Zapoznanie studenta z metodami pracy z klientem w hotelarstwie w zakresie organizacji ich czasu wolnego.
2.	Uzyskanie przez studenta niezbędnej wiedzy teoretycznej dotyczącej zasad organizacji pracy w branży hotelarskiej, zwłaszcza w aspekcie obsługi klienta i przygotowania niezbędnych produktów turystycznych celem zaspokojenia potrzeb klientów
3.	Przekazanie studentowi podstawowej wiedzy teoretycznej i praktycznej w zakresie funkcjonowania przedsiębiorstw, a zwłaszcza w sektorze hotelarstwa i turystyki oraz zasad tworzenia produktów turystycznych dostosowanych do potrzeb gości hotelowych

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Objaśnia zasady funkcjonowania przedsiębiorstw z sektora hotelarstwa i turystyki oraz rozpoznaje metody i formy obsługi klienta w zakresie organizacji jego czasu wolnego.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Analizuje działalność przedsiębiorstw branży hotelarskiej i turystycznej oraz prowadzi płaszczyzny współpracy przy tworzeniu produktów turystycznych dla klientów hoteli w Polsce i na świecie.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Wykazuje się kreatywnością doboru metod i narzędzi wykorzystywanych przez sektor hotelarstwa w celu zaspokojenia potrzeb turystycznych gości hotelowych.

Efekty kształcenia		
Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 PRK
Wiedza		
W1	Opisuje zasady funkcjonowania branży hotelarskiej w zakresie obsługi klienta oraz rola guest relations w zakresie zaspokajania turystycznych potrzeb gości hotelowych.	K_W02 P7S_WG P7S_WK
W2	Wskazuje potrzebę budowania relacji biznesowych pomiędzy przedsiębiorstwami branży hotelarskiej i turystycznej w zakresie tworzenia produktów turystycznych dostosowanych do potrzeb klientów hoteli	K_W03 P7S_WG P7S_WK
W3	Wylicza metody, narzędzia niezbędne do pracy z klientem w branży hotelarskiej.	K_W06 P7S_WG P7S_WK
Umiejętności		
U1	Weryfikuje profil działalności branży hotelarskiej i dobiera metody współpracy przy tworzeniu konkretnego produktu turystycznego w celu zaspokojenia potrzeb gości hotelowych w zakresie organizacji czasu wolnego.	K_U01 P7U_UV P7S_UU
U2	Przeprowadza analizę zależności biznesowych pomiędzy przedsiębiorstwami takimi jak hotel, informacja turystyczna, przewodnicy lokalni i biuro podróży w zakresie tworzenia produktów turystycznych zaspokajających potrzeby gości hotelowych.	K_U02 P7U_UW
U3	Analizuje oczekiwania i potrzeby klientów oraz dobiera odpowiednie metody współpracy w celu stworzenia odpowiedniego modelu gościnności w zależności od destynacji turystycznej.	K_U03 P7U_UW
U4	Posługuje się portalami społecznościowymi wykorzystywanymi do budowania marki turystycznej i hotelarskiej.	K_U09 P7U_UW P7U_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Angażuje się w rozpoznanie oczekiwań gości hotelowych, na bieżąco obserwuje i analizuje ich potrzeby.	K_K05 P7S_KR
K2	Wykazuje się kreatywnością w budowaniu produktu dla gości hotelowych typu premium i rozpoznaje ich szczególne potrzeby.	K_K04 P7S_KO
K3	Podejmuje działania w celu nawiązania efektywnej współpracy między podmiotami zaspokajającymi potrzeby gości hotelowych.	K_K06 P7S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>Wykład I: rodzaje hoteli i oferowanych usług; rodzaje modeli gościnności w różnych destynacjach na świecie;</p> <p>Wykład II: charakterystyka zadań: guest manager i concierge w relacji z klientem.</p> <p>Wykład III: formy współpracy i możliwości stworzenia wspólnego produktu dla klienta hotelowego między: hotelami, lokalnymi przewodnikami, OT, informacją turystyczną, muzeami, miejscami warsztatów turystycznych;</p> <p>Wykład IV: hotelowy klient premium, jego oczekiwania i tworzenie produktów premium.</p> <p>Wykład V: rodzaje i rola społecznych portali opiniotwórczych wpływających na markę hotelu.</p>	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Ćwiczenie I: studium przypadku hoteli ukierunkowanych na różnych klientów i ich specyficzne oferty dla klientów, m.in.: hotele adults only, hotele rodzinne, resorty, konferencyjne;</p> <p>Ćwiczenie II: Przykłady działań i konkretnych zachowań, pomocy i odnoszenia się do gości hotelowych guest relations manager oraz concierge.</p> <p>Ćwiczenie III: Symulacje tworzenia hotelowych produktów turystycznych dla różnych gości hotelowych.</p> <p>Ćwiczenie IV: Kreowanie wpisów na społecznościowe branżowe portale opiniotwórcze. Analiza istniejących wpisów i ich znaczenia dla marki hotelu i regionu.</p>	

Metody dydaktyczne	
Efekt kształcenia	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny. Wykład problemowy.
W2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
W3	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K3	Wykład problemowy. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia						
Efekt kształcenia	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		x				
W2		x				
W3		x				

U1	X	x		X		
U2	X			X		
U3	X			X		
K1	X			X		
K2	X			X		
K3		X				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (ocena 2,0) 51-60% - dostateczny (ocena 3,0) 61-70% - dostateczny plus (ocena 3,5) 71-80% - dobry (ocena 4,0) 81-90% - dobry plus (ocena 4,5) 91-100% - bardzo dobry (ocena 5,0)
Ćwiczenia	Praca pisemna – prezentacja Studenci na podstawie przeprowadzonych ćwiczeń będą mieli do przygotowania prezentacje opisującą przykładowe formy organizacji czasu wolnego gości hotelowych w oparciu o konkretne hotele i regiony w Polsce i na świecie. Zasady oceniania: zaliczenie ćwiczenia wymaga minimum 50 pkt (ocena 3,0). Od 65 pkt.-ocena 4,0. Od 80 pkt.-ocena 5,0. Możliwe oceny półkowe. Ocena zadania (do 100pkt.): 3. Wartość merytoryczna (do 75 pkt.) d) Umiejętność dobrania usług dodatkowych dla gości hotelowych w oparciu o ich potrzeby i oczekiwania (max 25 pkt.) e) Znajomość specyfiki branży hotelarskiej i turystycznej (max 25 pkt.) f) Wskazanie jakie obowiązki pełni guest relations i concierge w hoteach (max 25 pkt.) 4. Spójność i logika (max 10 pkt.) Pytania dodatkowe od egzaminującego (max 15 pkt.)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	35	25
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	30	35
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	25	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		90	85
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Kruczek Z.(red), Obsługa ruchu turystycznego, Proksenia, Kraków 2012
2.	Książek K., Organizowanie usług dodatkowych w zakładzie hotelarskim 341[04].Z5.01 Poradnik dla ucznia Wydawca Instytut Technologii Eksploatacji Państwowy Instytut Badawczy, Radom 2006
3.	Knowles T., Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią, PWE, Warszawa 2001
Literatura uzupełniająca	
1.	Jędrzejczak J., Obsługa klienta w recepcji hotelowej. Reguły techniki, umiejętności, Ridero 2017.
2.	Kachniewska M., Zarządzanie jakością usług turystycznych, Academia.edu 2002
3.	Jabes E., Księga gościnności, Austeria 2012.

Prowadzący moduł:	dr Klaudia Giordano, mgr Katarzyna Nocun
Adres e-mail:	kontakt@edu-tour.pl , katarzynanocun@o2.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.19.	Nazwa przedmiotu: Agroturystyka (P)	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: II	Semestr: 3	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	20	15
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Zapoznanie studentów z czynnikami aktywizacji rozwoju wsi oraz z programem wielofunkcyjnego rozwoju obszarów wiejskich
2.	Zdobycie wiedzy z zakresu organizacji zarządzania i funkcjonowania gospodarstw agroturystycznych
3.	Praktyczne umiejętności planowania i rozwoju usług agroturystycznych w kontekście istniejących uwarunkowań społeczno-przyrodniczych

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowe wiadomości z turystyki i rekreacji, geografii fizycznej i społecznej, psychologii, ekonomii i zarządzania
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Student posiada umiejętności korzystania ze źródeł pisanych i elektronicznych oraz analizy i oceny przyswajanego materiału w zakresie przedmiotów związanych z różnymi formami i turystyki i rekreacji
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Student zna i rozumie podstawowe zjawiska społeczne

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuje, charakteryzuje i rozpoznaje problematykę i procesy związane z wielofunkcyjnym rozwojem obszarów wiejskich i zna powiązania interdyscyplinarne agroturystyki.	K_W01 K_W02 P6S_WG P6S_WK

W2	Rozpoznaje i objaśnia uwarunkowania oraz zasady organizacji i funkcjonowania gospodarstw agroturystycznych.	K_W09 P6S_WG P6S_WK
W3	Wyszukuje i dobiera odpowiednie walory przyrodnicze, kulturowe i psychologiczne w celu tworzenia zróżnicowanych usług agroturystycznych w różnych krajach.	K_W12 K_W13 K_W15 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Wykorzystuje techniki informatyczne oraz metody statystyczne i kartograficzne oraz analizuje i stosuje zdobyty materiał do organizacji i zarządzania w gospodarstwach agroturystycznych.	K_U02 K_U03 P6S_UW P6S_UK
U2	Nabywa umiejętności doboru i wykorzystania walorów turystycznych do tworzenia usług agroturystycznych.	K_U05 P6S_UW P6S_UK
U3	Tworzy i wdraża regionalne produkty agroturystyczne dostosowane do określonej przestrzeni geograficznej.	K_U08 K_U10 P6S_UW P6S_UO
U4	Prowadzi odpowiednią do sytuacji komunikację z różnymi grupami interesariuszy oraz potrafi oceni swoje przygotowanie zawodowe.	K_U11 K_U15 P6S_UO P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Wykorzystuje swoją przedsiębiorczość w kontekście uwarunkowań społecznych i troszczy się o ustawiczne podnoszenie swoich kompetencji zawodowych. Wykazuje zdolność hierarchizacji działań dla rodzin rolniczych tworząc usługi turystyczne i rekreacyjne.	K_K02 K_K04 P6S_KO P6S_KR
K2	Wykazuje szacunek dla różnych uwarunkowań kulturowych w danej grupie społecznej i spolegliwie rozwiązuje problemy organizacyjne, prawne i etyczne.	K_K06 K_K07 P6S_KK P6S_KR
K3	Wykonuje odpowiedzialność w planowaniu rozwoju agroturystyki w kontekście dysfunkcji tego rodzaju w środowisku przyrodniczym i kulturowym regionu i kraju.	K_K08 K_K11 P6S_KO P6S_KK P6S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
Wykład 1) Uwarunkowania historyczne rozwoju wsi w Polsce i Europie. Rozwój zrównoważonych obszarów wiejskich. Czynniki aktywizacji rozwoju wsi. Walory kulturowe i antropogeniczne w rozwoju agroturystyki. Formy agroturystyki.
Wykład 2) Charakterystyka demograficzno-społeczna agroturystów oraz ich motywacje wyboru usług turystycznych. Zdobywanie klientów i zasady obsługi gości.
Wykład 3) Produkt agroturystyczny i zarys biznesplanu w agroturystyce.

Wykład 4) Prawne aspekty regulowania świadczeń usług agroturystycznych, Procedura rejestracji działalności agroturystycznej.

Wykład 5) Umowy w agroturystyce. Kategoryzacja gospodarstw agroturystycznych. Agroturystyka w Unii Europejskiej. Agroturystyka a ochrona środowiska.

Forma zajęć – ćwiczenia

Treści programowe

Zajęcia obejmują szereg ćwiczeń (wykonywanych indywidualnie przez studenta) kształtujących umiejętności z zakresu prowadzenia gospodarstwa agroturystycznego, w tym:

- dostosowanie gospodarstwa rolnego do działalności agroturystycznej
- wyposażenie gospodarstwa niezbędne do świadczenia usług agroturystycznych
- kategoryzacja wiejskiej bazy noclegowej
- budowanie oferty gospodarstwa na bazie potencjału wsi,
- organizacja i kalkulacja kosztów pobytu w gospodarstwie agroturystycznym
- zasady układania jadłospisów dla wybranych grup odbiorców
- opracowanie materiałów promocyjnych
- sporządzanie dokumentacji niezbędnej przy prowadzeniu działalności agroturystycznej oraz obsłudze i rozliczeniu turysty indywidualnego i grupowego

Metody dydaktyczne

Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wykład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład monograficzny i konwersatoryjny
W2	Wykład monograficzny i problemowy, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
W3	Wykład monograficzny i konwersatoryjny, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U1	Wykład monograficzny i konwersatoryjny, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U2	Wykład monograficzny i problemowy, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U3	Wykład monograficzny i problemowy, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U4	Wykład monograficzny i problemowy, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K1	Wykład monograficzny i konwersatoryjny i problemowy, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K2	Wykład monograficzny i konwersatoryjny, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K3	Wykład konwersatoryjny, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się

Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				X
W2		X		X		X
W3		X		X		X
U1		X		X		X
U2		X		X		X
U3		X		X		X
K1				X		X

K2				X		X
K3				X		X

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Projekt z zakresu prowadzenia działalności agroturystycznej (temat ustalany zgodnie z problematyką ćwiczeń) Ocena prezentacji (maksymalnie 100 pkt.): - wartość merytoryczna (maksymalnie 65 pkt.) - spójność i logika opracowania (maksymalnie 20 pkt.) - sposób prezentacji (maksymalnie 15 pkt.) Skala ocen: 0-50 pkt - niedostateczny (2,0) 51-60 pkt - dostateczny (3,0) 61-70 pkt - dostateczny plus (3,5) 71-80 pkt - dobry (4,0) 81-90 pkt - dobry plus (4,5) 91-100 pkt - bardzo dobry (5,0)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	35	25
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	20	25
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	25	30
Sumaryczny nakład pracy studenta		80	80
Liczba punktów ECTS (1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Sawicki B., 2007, Agroturystyka w aktywizacji obszarów wiejskich, Wyd. AR Lublin, ISBS 978-83-91319-8-5

2.	SAWICKI B., MAZUREK-KUSIAK A., 2010, <i>Agroturystyka w teorii i praktyce</i> , Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego WUP, Lublin, 16,50 ark, s.1-224, ISBN 978-83-7259-188-
3.	Sawicki B., Janicka J., 2011, <i>Wielkowymiarowe aspekty turystyki kulturowej</i> , Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego WUP, Lublin, ISBN 83-923569-2-6.
Literatura uzupełniająca	
1.	Jalinik M. 2005, <i>Typologia gospodarstw agroturystycznych jako determinanta rozwoju usług</i> , Wyd. Politechniki Białostockiej, ISSN 0867-096X
2.	Jalinik M., Bakier S, 2016, <i>Turystyka na obszarach cennych przyrodniczo</i> , Eko Press ISBN 978-83-62069-91-1
3.	Krzecht D., 2009, <i>Agroturystyka w biznesie</i> , Wyd. C.H. Beck, Warszawa, ISBN 978-93-255-1128-9

Prowadzący moduł:	dr Sławomir Kula / mgr Wiesław Czerniec
Adres e-mail:	slawomir.kula@wssp.edu.pl / wczerniec@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.20.	Nazwa przedmiotu: Ekologia, kształtowanie środowiska i ochrona przyrody	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: II	Semestr: 3	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	20	15
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Przedstawienie mechanizmów funkcjonowania układów przyrodniczych.
2.	Poznanie motywów i form ochrony środowiska
3.	Środowisko przyrodnicze jako podstawa bytu i działalności człowieka ze szczególnym uwzględnieniem wpływu turystyki na środowisko.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Wskazuje źródła i metody pozyskiwania informacji o organizmach żywych, populacjach i ekosystemach. Posiada wiedzę o podstawowych metodach, technologiach i urządzeniach, służących ochronie atmosfery, wód i gleby.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Opisuje proste zależności w interakcjach środowisko-człowiek
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Interpretuje założenia projektów ochrony zasobów kulturowych i przyrodniczych.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Rozróżnia podstawowe zjawiska i procesy przyrodnicze i rolę w nich człowieka	K_W01 P6S_WG K_W16 P6S_WK

W2	Definiuje podstawowe mechanizmy funkcjonowania systemu przyrodniczego oraz zależności pomiędzy jego komponentami. Opisuje przyrodnicze uwarunkowania rozwoju turystyki i rekreacji i skutki oddziaływania turystyki i rekreacji na środowisko	K_W02 P6S_WG P6S_WK K_W06 P6S_WG P6S_WK
W3	Wskazuje podstawy prawne i organizacyjne podmiotów gospodarczych, instytucji, stowarzyszeń oraz organizacji związanych turystyką i rekreacją.	K_W07 P6S_WG
Umiejętności		
U1	Wyszukuje metody badań i oceny stanu i jakości środowiska oraz interpretacji zachodzących w nim zmian i proponowania rozwiązań technicznych, prowadzących do ograniczenia negatywnego wpływu człowieka na środowisko	K_U02 P6S_UW P6S_UK K_U03 P6S_UW
U2	Interpretuje zachodzących w środowisku zmiany i proponuje rozwiązania, prowadzące do ograniczenia negatywnego wpływu człowieka na środowisko	K_U09 P6S_UW
U3	Analizuje problemy ochrony krajobrazu kulturowego wraz z jego zasobami przyrodniczymi i kulturowymi. Ma kompetencje w zakresie wykorzystania zasobów przyrodniczych i kulturowych dla zrównoważonego rozwoju.	K_U05 P6S_UW P6S_UK K_U13 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Wykorzystuje wiedzę i znajomość mechanizmów ekonomicznych oraz społecznych do poprawy stanu środowiska zgodnie z zasadą zrównoważonego rozwoju.	K_K07 P6S_KR K_K08 P6S_K0
K2	Szacuje zarówno korzyści związane z rozwojem turystyki i rekreacji, również ocenia negatywne skutki prowadzące do dysfunkcji środowiska przyrodniczego .	K_K11 P6S_KK P6S_KR
K3	Rozumie potrzebę poszerzania i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych	K_K01 P6S_KK

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
Organizacja zajęć, zarys programu przedmiotu, zalecana literatura, sposób zaliczenia przedmiotu Podstawowe pojęcia z zakresu ekologii i ochrony środowiska. Właściwości biocenozy i ekosystemu Ekologiczne grupy organizmów: producentów, konsumentów i destruentów. Charakterystyka wybranych ekosystemów. Zagrożenie i znaczenie różnorodności biologicznej. Człowiek i środowisko- wzajemne zależności

<p>Formy ochrony przyrody i krajobrazu. Przyrodnicze i zdrowotne skutki degradacji powietrza atmosferycznego, wód, gleb. Zmiany klimatu i ich następstwa Zagrożenie hałasem Stan środowiska w Polsce Akty prawne z zakresu ochrony przyrody i środowiska Koncepcje rozwoju turystyki zrównoważonej.</p>
Forma zajęć – ćwiczenia
Treści programowe
-

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny
W2	Wykład konwersatoryjny
W3	Wykład konwencjonalny
U1	Wykład konwencjonalny
U2	Wykład problemowy
U3	Wykład problemowy
K1	Wykład konwersatoryjny
K2	Wykład problemowy
K3	Wykład konwersatoryjny

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				
W2		X				
W3		X				
U1		X				
U2		X				
U3		X				
K1		X				
K2		X				
K3		X				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	20	15
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	3	3
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	10	10
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		50	50
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Dobrzańska B., Dobrzański G., Kielczewski D., 2008: Ochrona środowiska przyrodniczego, Wyd. PWN
2.	Symonides E., 2008,: Ochrona Przyrody, Wyd. Uniwersytetu Warszawskiego
3.	Wilczek Z., 2004: Ekologia w turystyce, Wyd. WSSP Lublin
4.	Wybrane zagadnienia z ekologii i ochrony środowiska. Różnorodność biologiczna w wielu odśłonach. Książka pod redakcją naukową Anny Kalinowskiej . Warszawa, 2011
Literatura uzupełniająca	
1.	Wnuk Z., 2010: Ekologia i ochrona środowiska, Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego
2.	Raporty WIOŚ; Raport o stanie środowiska województwa lubelskiego, 2010, WIOŚ Lublin- www.wioś.lublin.pl/raporty

Prowadzący moduł:	dr Elżbieta Moskal
Adres e-mail:	elamoskal@onet.eu
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.20.	Nazwa przedmiotu: Atrakcyjność kulturowa Lubelszczyzny	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: II	Semestr: 3	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	10	5
Ćwiczenia	10	10
Liczba punktów ECTS	1	1

Cel modułu	
1.	Zapoznanie studentów ze specyfiką materialnego i niematerialnego dziedzictwa kulturowego Lubelszczyzny
2.	Zdobycie wiedzy na temat najważniejszych obiektów zabytkowych, szlaków i wydarzeń kulturowych zachodzących w porządku synchronicznym i diachronicznym
3.	Przygotowanie i zachęcenie do czynnego udziału w życiu kulturalnym regionu oraz odwiedzania jego atrakcji turystycznych. Wykształcenie umiejętności samodzielnej analizy i interpretacji artefaktów kulturowych w kontekście historycznym

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Posiadanie podstawowej wiedzy na temat epok historycznych oraz historii i kultury Polski
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Student umiejętnie korzysta z różnych źródeł wiedzy (w tym szczególnie źródeł pisanych i elektronicznych dotyczących historii i kultury Lubelszczyzny), potrafi ocenić ich wiarygodność i przydatność do określonych celów
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumie podstawowe wydarzenia społeczno-kulturowe

Efekty uczenia się	
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:	Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK

Wiedza		
W1	Rozpoznaje najważniejsze obiekty zabytkowe, zespoły miejskie oraz kompleksy pałacowo-parkowe Lubelszczyzny	K_W12 P6S_WG
W2	Rozróżnia wybrane elementy kultury materialnej i niematerialnej mniejszości narodowych związanych z Lubelszczyzną na przestrzeni wieków	K_W02 K_W12 P6S_WG P6S_WK
W3	Charakteryzuje działalność kulturową głównych instytucji kultury Lubelszczyzny	K_W02 K_W05 K_W12 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Wykorzystuje podstawową wiedzę teoretyczną do tworzenia opisów miejsc proponowanych do odwiedzenia na terenie Lubelszczyzny	K_U03 P6S_UW
U2	Szacuje przydatność poszczególnych atrakcji turystycznych dla realizacji różnych form turystyki w odniesieniu do określonych grup odbiorców	K_U03 K_U04 P6S_UW P6S_UO
U3	Posługuje się opracowaniami kartograficznymi i korzysta z innych źródeł wiedzy niezbędnych do stworzenia charakterystyki poszczególnych atrakcji turystycznych w poszczególnych miejscowościach na terenie Lubelszczyzny	K_U08 P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Wykazuje zrozumienie dla potrzeb upowszechniania różnych form spędzania wolnego czasu w ramach turystyki kulturowej na terenie Lubelszczyzny	K_K10 P6S_KR
K2	Prezentuje otwartość i okazuje szacunek w stosunku do artefaktów przynależnych do różnych kultur, religii, ras, narodowości historycznie związanych z Lubelszczyzną	K_K06 P6S_KK
K3	Wykazuje odpowiedzialność za zachowanie różnorodnych przejawów dziedzictwa kulturowego na terenie Lubelszczyzny	K_K11 P6S_KK P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Wykład 1: Reprezentacyjne obiekty zabytkowe i zespoły architektoniczne z terenu Lubelszczyzny - obiekty i zespoły uhonorowane tytułem Pomnik Historii, Znakiem Europejskiego Dziedzictwa, wpisem na Listę Światowego Dziedzictwa Kulturowego i Przyrodniczego UNESCO)	
Wykład 2: Unikatowe zespoły miejskie na terenie Lubelszczyzny (w tym m.in. Zamość jako renesansowe miasto idealne)	
Wykład 3: Zabytkowe założenia parkowe na terenie Lubelszczyzny (parki pałacowe, parki miejskie, parki zdrojowe)	
Wykład 4: Dziedzictwo archeologiczne Lubelszczyzny	

Wykład 5: Dziedzictwo kultury tradycyjnej z terenu Lubelszczyzny
Wykład 6: Szlaki kulturowe na terenie Lubelszczyzny
Wykład 7: Wielokulturowość Lubelszczyzny
Wykład 8: Muzea na terenie Lubelszczyzny (typy muzeów, charakterystyka zbiorów, znaczenie dla rozwoju życia kulturalnego regionu)
Wykład 9: Główne instytucje kultury na terenie Lubelszczyzny (teatry, filharmonie, centra kultury etc.)
Wykład 10: Najważniejsze wydarzenia kulturalne organizowane na terenie Lubelszczyzny (festiwale, jarmarki etc.) i ich wpływ na podniesienie atrakcyjności regionu
Forma zajęć – ćwiczenia
Treści programowe
Ćwiczenia 1: Opis obiektu i zespołu zabytkowego
Ćwiczenie 2: Opracowanie szlaku kulturowego eksponującego atrakcyjność kulturową regionu
Ćwiczenia 3: Oferta instytucji kultury, a rozwój turystyki lokalnej i regionalnej
Ćwiczenia 4: Zajęcia terenowe w Lublinie, w czasie których każdy ze studentów uczy się jak atrakcyjnie zaprezentować turyście odwiedzaną miejscowość
Ćwiczenia 5: Zajęcia terenowe na terenie Lubelszczyzny, w czasie których każdy ze studentów pełni funkcję przewodnika turystycznego, prezentującego turyście zwiedzany obiekt (praktyczne wykorzystanie nabytej wiedzy i umiejętności)

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny, Wykład monograficzny, ćwiczenia audytoryjne i klauzurowe
W2	Wykład konwersatoryjny, wykład monograficzny, ćwiczenia audytoryjne i klauzurowe
W3	Wykład konwersatoryjny, Wykład monograficzny, ćwiczenia audytoryjne i klauzurowe
U1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe i terenowe
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe i terenowe
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe i terenowe
K1	Wykład konwersatoryjny
K2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe i terenowe
K3	Wykład konwersatoryjny

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				X
W2		X				X
W3		X				X

U1		X				X
U2		X				X
U3						X
K1						X
K2						X
K3						X

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>1. Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania testu: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0) i/lub</p> <p>2. Zaliczenie na podstawie przedstawienia opisów obiektów, zespołów zabytkowych i imprez kulturowych wskazanych przez wykładowcę oraz opisu jednego ze szlaków kulturowych z terenu Lubelszczyzny wybranych samodzielnie przez studenta</p>
Ćwiczenia	<p>Zaliczenie (ustne lub pisemne) na podstawie przedstawionego opisu obiektu/-ów, zespołu/-ów zabytkowego/-ych, szlaku kulturowego lub imprezy kulturalnej wskazanych przez wykładowcę Ocena opisu (max. 100 pkt.) zawiera ocenę doboru źródeł informacji (max. 10 pkt.), merytorycznej treści przekazywanej informacji (max. 50 pkt.) oraz stylu prezentacji (max. 40 pkt.)</p>

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	20	15
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	2	2
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	5	8
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	5	7
Sumaryczny nakład pracy studenta		30	30
Liczba punktów ECTS (1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		1	1

Literatura podstawowa	
1.	<i>Dziedzictwo kulturowe Lubelszczyzny-kultura ludowa. Praca zbiorowa</i> , red. A. Gauda, Lublin 2001
2.	A. Łuczyński et al., <i>Rezydencje magnackie i dwory szlacheckie Lubelszczyzny</i> , cz. 1, 2, Lublin 2010, cz. 3, 4, Lublin 2011
3.	J. Żywicki, <i>Architektura neogotycka Lubelszczyzny</i> , Lublin 1998
Literatura uzupełniająca	
1.	K. Blaschke, <i>Nasze własne, nasze polskie. Mit renesansu lubelskiego w polskiej historii sztuki</i> , Kraków 2010
2.	A. Trzcíński, <i>Śladami zabytków kultury żydowskiej na Lubelszczyźnie</i> , Lublin 1990
3.	J. Żabicki, <i>Leksykon zabytków architektury Lubelszczyzny i Podkarpacia</i> , Warszawa 2013

Prowadzący moduł:	Mgr Joanna Paczos
Adres e-mail:	joanna.paczos-wssp@wp.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.22.	Nazwa przedmiotu: Geografia turystyczna (P)	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: II	Semestr: 3	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	20
Ćwiczenia	15	15
Liczba punktów ECTS	4	4

Cel modułu		
1.	Zapoznanie studentów z przyrodniczymi, społeczno-ekonomicznymi i gospodarczymi uwarunkowaniami rozwoju turystyki w wybranych typach przestrzeni geograficznej: Ameryki i Oceanii, Azji, Australii, Afryki.	
2.	Przekazanie wiedzy o zasobach turystycznych wybranych krajów Ameryki i Oceanii, Azji, Australii, Afryki oraz zapoznanie z ich głównymi regionami turystycznymi.	
3.	Kształcenie umiejętności analizy przestrzennego zróżnicowania czynników środowiska geograficznego i oceny walorów w wybranych krajów Ameryki i Oceanii, Azji, Australii, Afryki oraz ich znaczenia dla planowania i programowania oferty turystycznej.	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowe wiadomości geograficzne ze szkoły średniej.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Umiejętność korzystania ze źródeł informacji, w tym informacji elektronicznej.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Znajomość podstawowych zjawisk politycznych i społecznych

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Opisuje główne regiony turystyczne różnych części świata, klasyfikując je według kryteriów przestrzennych i funkcjonalnych.	K_W08 P6U_W P6S_WG

W2	Posługuje się wiedzą w zakresie geografii turystycznej poszczególnych kontynentów, wskazuje i prezentuje obiekty i walory turystyczne wybranych krajów i regionów.	K_W15 P6U_W P6S_WG
W3	Stosuje zasady korzystania z dóbr materialnych i intelektualnych z zachowaniem zasad praw autorskich i ochrony własności przemysłowe.	K_W17 P6U_W P6S_WK
Umiejętności		
U1	Umiejętnie korzysta z różnorodnych źródeł informacji dotyczących geografii turystycznej: Afryki, Ameryki i Oceanii oraz Azji i Australii, w tym ze źródeł elektronicznych, oceniając ich wiarygodność i przydatność.	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Posługuje się mapą i innymi źródłami informacji w celu scharakteryzowania regionów turystycznych wybranych krajów świata.	K_U08 P6U_U P6S_UW
U3	Selekcjonuje i przetwarza pozyskane dane, wykorzystując podstawowe techniki informatyczne oraz metody statystyczne i kartograficzne z zakresu turystyki i rekreacji do prezentacji wybranego tematu. Analizuje przyczyny i formułuje wnioski o zjawiskach i procesach w zakresie turystyki i rekreacji na poszczególnych kontynentach na podstawie danych pochodzących z różnych źródeł.	K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U4	Ocenia przydatność określonych fragmentów przestrzeni geograficznej kontynentów: Afryki, Ameryki i Oceanii oraz Azji i Australii dla różnych rodzajów oraz form turystyki i rekreacji	K_U04 P6U_U P6S_UW P6S_UO
Kompetencje społeczne		
K1	Dąży do podnoszenia i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych, krytycznie ocenia posiadaną wiedzę w zakresie geografii turystycznej; rozumie potrzebę wdrażania terminologii stosowanej w branży turystycznej.	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Chętnie i aktywnie współpracuje w grupie, realizując różne role i zadania wynikające z programu zajęć, skutecznie porozumiewa się w ramach grupy (także zróżnicowanej narodowościowo).	K_K12 P6U_K P6S_KO P6S_KR
K3	Kreatywnie prezentuje opracowane tematy.	K_K02 P6U_K P6S_KK

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Naturalne, społeczno-ekonomiczne i polityczne uwarunkowania rozwoju turystyki: Ameryki i Oceanii, Azji, Australii, Afryki. 2. Charakterystyka wybranych krajów Ameryki i Oceanii, Azji, Australii, Afryki ze szczególnym uwzględnieniem najważniejszych regionów i ośrodków turystycznych oraz parków narodowych i występujących tam atrakcji turystycznych na tle przemian historycznych i kulturowych.

3. Charakterystyka walorów turystycznych, ich wykorzystanie w różnych formach turystyki, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów wpisanych na Listę UNESCO.
4. Potencjał rozwoju głównych form turystyki (wypoczynkowej, poznawczej, kwalifikowanej, zdrowotnej, biznesowej, religijnej) w wybranych regionach turystycznych: Ameryki i Oceanii, Azji, Australii, Afryki.
5. Ocena atrakcyjności regionów turystycznych i ich znaczenie dla rozwoju turystyki międzynarodowej i krajowej (walory turystyczne, infrastruktura turystyczna).

Forma zajęć – ćwiczenia

Treści programowe

5. Charakterystyka wybranych krajów: Ameryki i Oceanii, Azji, Australii, Afryki ze szczególnym uwzględnieniem najważniejszych regionów turystycznych i występujących tam atrakcji turystycznych na tle przemian historycznych i kulturowych.
6. Ocena atrakcyjności regionów turystycznych: Ameryki i Oceanii, Azji, Australii, Afryki oraz ich znaczenie dla rozwoju turystyki międzynarodowej i krajowej (walory turystyczne, infrastruktura turystyczna).

Opracowania w formie elektronicznej, względnie opisowej, prezentacji dotyczącej produktu turystycznego według przydzielonych/wybranych tematów.

Opracowanie wykonywane jest w zespole 2-3 osób, według szczegółowej instrukcji dotyczącej zakresu i formalnych wymogów prezentacji.

Podstawę opracowania - prezentacji stanowią wybrana samodzielnie literatura przedmiotu oraz strony internetowe.

Metody dydaktyczne

Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
W2	Wykład konwencjonalny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
W3	Wykład konwencjonalny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U1	Wykład konwencjonalny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U4	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe. Wykład konwencjonalny
K2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne - prezentacja – ćwiczenia audytoryjne
W1		X				X
W2		X				X
W3		X				X
U1						X
U2						X
U3						X
U4						X
K1						X
K2						X
K3						X

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Egzamin pisemny w sesji letniej w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi.</p> <p>Ocena odpowiedzi:</p> <p>0-50% - niedostateczny (2,0)</p> <p>51-60% - dostateczny (3,0)</p> <p>61-70% - dostateczny plus (3,5)</p> <p>71-80% - dobry (4,0)</p> <p>81-90% - dobry plus (4,5)</p> <p>91-100% - bardzo dobry (5,0)</p>
Ćwiczenia	<p>Ocena z ćwiczeń – średnia z 3 modułów: GT Afryka, GT Ameryka, GT Azja.</p> <p>Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe (GT1 - Afryka, GT2 - Ameryka, GT Azja) – możliwe do przeprowadzenia w formie wirtualnej (w czasie rzeczywistym): prezentacja przez studentów produktów turystycznych na poszczególnych kontynentach: Afryka, Azja, Ameryka i Ocena wg indywidualnie przydzielonych tematów.</p> <p>Zasady oceniania: zaliczenia poszczególnych ćwiczeń wymaga osiągnięcia min. 50 pkt. (ocena 3.0). Od 65 pkt. – ocena 4.0, od 80 pkt. – ocena 5.0. Możliwe oceny połówkowe. Spóźnienie w terminie przedstawienia prezentacji może spowodować obniżenie oceny.</p> <p>Ocena prezentacji (do 100 pkt.):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wartość merytoryczna prezentacji (do 65 pkt.) 2. Styl prezentacji (komunikatywność, jakość techniczna, dobór ilustracji) (do 20 pkt.) 3. Wartość wykorzystanych materiałów źródłowych – (do 15 pkt.).

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	45	35
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	40	45
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	15	20
Sumaryczny nakład pracy studenta		100	100
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		4	4

Literatura podstawowa	
1.	Kruczek Z. (red.), 2010 , Kraje Pozaeuropejskie. Zarys geografii turystycznej. Praca zbiorowa. Wyd. Proksenia. Kraków.
2.	Warszyńska J. (red), 2003 , Geografia turystyczna świata, część 2. Wyd. PWN. Warszawa
3.	Kaprowski W., 2004 , Geografia turystyczna, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa
Literatura uzupełniająca	
1.	Pukowska-Mitka Maria, 2004 . Regiony turystyczne świata. Wybrane zagadnienia. Katowice.
2.	Strony internetowe : - patrz: „Świat w sieci” (w:) Kruczek Z. 2010, str. 332-333.
3.	Jędrusik M., J. Makowski J., .Plit P.,2010 , Geografia turystyczna świata, Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego, Warszawa

Prowadzący moduł:	dr Andrzej Pawłowski, dr Krystyna Harasimiuk
Adres e-mail:	andrzej.pawlowski@wssp.edu.pl // kharasimiuk@o2.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.22.	Nazwa przedmiotu: Geografia turystyczna (P)	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: II	Semestr: 4	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	20
Ćwiczenia	20	15
Liczba punktów ECTS	4	4

Cel modułu		
1.	Zapoznanie studentów z przyrodniczymi, społeczno-ekonomicznymi i gospodarczymi uwarunkowaniami rozwoju turystyki w wybranych typach przestrzeni geograficznej: Europy, Polski i Lubelszczyzny.	
2.	Przekazanie wiedzy o zasobach turystycznych wybranych krajów Europy, Polski i Lubelszczyzny oraz zapoznanie z zasadami regionalizacji turystycznej.	
3.	Kształcenie umiejętności analizy przestrzennego zróżnicowania czynników środowiska geograficznego i oceny walorów w wybranych regionach turystycznych Europy, Polski i Lubelszczyzny oraz ich znaczenia dla planowania i programowania oferty turystycznej.	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowe wiadomości geograficzne ze szkoły średniej.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Umiejętność korzystania ze źródeł informacji, w tym informacji elektronicznej.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Znajomość podstawowych zjawisk politycznych i społecznych.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Charakteryzuje główne regiony turystyczne wybranych krajów europejskich i Polski oraz ośrodki turystyczne Lubelszczyzny, klasyfikując je według kryteriów przestrzennych i funkcjonalnych.	K_W08 P6U_W P6S_WG

W2	Posługuje się wiedzą w zakresie geografii turystycznej poszczególnych kontynentów, wskazuje i prezentuje obiekty i walory turystyczne wybranych krajów europejskich i Polski oraz ośrodków turystycznych Lubelszczyzny.	K_W15 P6U_W P6S_WG
W3	Stosuje zasady korzystania z dóbr materialnych i intelektualnych z zachowaniem zasad praw autorskich i ochrony własności przemysłowe.	K_W17 P6U_W P6S_WK
Umiejętności		
U1	Umiejętnie korzysta z różnorodnych źródeł informacji dotyczących geografii turystycznej: Europy, Polski i Lubelszczyzny, w tym ze źródeł elektronicznych, oceniając ich wiarygodność i przydatność.	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Posługuje się mapą i innymi źródłami informacji w celu scharakteryzowania regionów turystycznych wybranych krajów Europy, regionów Polski i ośrodków turystycznych Lubelszczyzny.	K_U08 P6U_U P6S_UW
U3	Selekcjonuje i przetwarza pozyskane dane, wykorzystując podstawowe techniki informatyczne oraz metody statystyczne i kartograficzne z zakresu turystyki i rekreacji do prezentacji wybranego tematu. Analizuje przyczyny i formułuje wnioski o zjawiskach i procesach w zakresie turystyki i rekreacji na poszczególnych krajach europejskich, regionach Polski oraz Lubelszczyzny na podstawie danych pochodzących z różnych źródeł.	K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U4	Ocenia przydatność określonych fragmentów przestrzeni geograficznej Europy, Polski i Lubelszczyzny dla różnych rodzajów oraz form turystyki i rekreacji.	K_U04 P6U_U P6S_UW P6S_UO
Kompetencje społeczne		
K1	Dąży do podnoszenia i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych, krytycznie ocenia posiadaną wiedzę w zakresie geografii turystycznej; rozumie potrzebę wdrażania terminologii stosowanej w branży turystycznej.	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Chętnie i aktywnie współpracuje w grupie, realizując różne role i zadania wynikające z programu zajęć, skutecznie porozumiewa się w ramach grupy (także zróżnicowanej narodowościowo).	K_K12 P6U_K P6S_KO P6S_KR
K3	Kreatywnie prezentuje opracowane tematy.	K_K02 P6U_K P6S_KK
K4	Organizuje pracę własną i ustala hierarchię działań w ramach realizowanego zadania.	K_K04 P6U_K P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
<p>Geografia turystyczna Polski:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu geografii turystycznej. 2. Ogólna charakterystyka Polski. 3. Walory wypoczynkowe Polski. 4. Walory krajoznawcze Polski. 5. Walory specjalistyczne Polski. <p>Geografia turystyczna Europy, Geografia turystyczna Lubelszczyzny:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Naturalne, społeczno-ekonomiczne i polityczne uwarunkowania rozwoju turystyki wybranych krajów Europy oraz Lubelszczyzny. 8. Charakterystyka wybranych krajów europejskich oraz Lubelszczyzny ze szczególnym uwzględnieniem najważniejszych regionów i ośrodków turystycznych oraz parków narodowych i występujących tam atrakcji turystycznych na tle przemian historycznych i kulturowych. 9. Charakterystyka walorów turystycznych, ich wykorzystanie w różnych formach turystyki, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów wpisanych na Listę UNESCO. 10. Potencjał rozwoju głównych form turystyki (wypoczynkowej, poznawczej, kwalifikowanej, zdrowotnej, biznesowej, religijnej) w wybranych regionach turystycznych Europy oraz Lubelszczyzny. 11. Ocena atrakcyjności regionów turystycznych i ich znaczenie dla rozwoju turystyki międzynarodowej i krajowej (walory turystyczne, infrastruktura turystyczna).
Forma zajęć – ćwiczenia
Treści programowe
<p>Geografia turystyczna Polski:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Ogólna charakterystyka Polski. 7. Formy ochrony przyrody w Polsce. 8. Walory krajoznawcze wybranych miast Polski. <p>Geografia turystyczna Europy, Geografia turystyczna Lubelszczyzny:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Charakterystyka wybranych krajów europejskich i Lubelszczyzny ze szczególnym uwzględnieniem najważniejszych regionów i ośrodków turystycznych oraz występujących tam atrakcji turystycznych na tle przemian historycznych i kulturowych. 2. Ocena atrakcyjności regionów turystycznych Europy i ośrodków turystycznych Lubelszczyzny oraz ich znaczenie dla rozwoju turystyki międzynarodowej i krajowej (walory turystyczne, infrastruktura turystyczna). <p>Opracowania w formie elektronicznej, względnie opisowej, prezentacji dotyczącej produktu turystycznego według przydzielonych/wybranych tematów.</p> <p>Opracowanie wykonywane jest w zespole 2-3 osób, według szczegółowej instrukcji dotyczącej zakresu i formalnych wymogów prezentacji.</p> <p>Podstawę opracowania - prezentacji stanowią: wybrana samodzielnie literatura przedmiotu oraz strony internetowe.</p>

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
W2	Wykład konwencjonalny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
W3	Wykład konwencjonalny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U1	Wykład konwencjonalny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U4	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe. Wykład konwencjonalny
K2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K4	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				X
W2		X				X
W3		X				X
U1				X		X
U2						X
U3						X
U4						X
K1		X				X
K2						X
K3						X
K4				X		

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi.</p> <p>Ocena odpowiedzi:</p> <p>0-50% - niedostateczny (2,0)</p> <p>51-60% - dostateczny (3,0)</p> <p>61-70% - dostateczny plus (3,5)</p> <p>71-80% - dobry (4,0)</p> <p>81-90% - dobry plus (4,5)</p> <p>91-100% - bardzo dobry (5,0)</p>
Ćwiczenia	<p>Ocena z ćwiczeń – średnia z 3 modułów: GT Europa, GT Polska, GT Lubelszcz.</p> <p>Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe GT Polska:</p> <p>Ocena poprawności wykonania 3 zadań pisemnych (maksymalnie 15 punktów):</p> <p>a) kompletność wykonania zadania (5 pkt.);</p> <p>b) merytoryczna treść informacji (maks. 10 pkt.).</p> <p>Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe GT3 - Lubelszczyzna i GT Europa:</p> <p>prezentacja przez studentów produktów turystycznych w poszczególnych krajach</p>

<p>Europy oraz na obszarze Lubelszczyzny wg indywidualnie przydzielonych tematów. Zasady oceniania: zaliczenia poszczególnych ćwiczeń wymaga osiągnięcia min. 50 pkt. (ocena 3.0). Od 65 pkt. – ocena 4.0, od 80 pkt. – ocena 5.0. Możliwe oceny połówkowe. Spóźnienie w terminie przedstawienia prezentacji może spowodować obniżenie oceny.</p> <p>Ocena prezentacji (do 100 pkt.):</p> <p>1. Wartość merytoryczna prezentacji (do 65 pkt.)</p> <p>2. Styl prezentacji (komunikatywność, jakość techniczna, dobór ilustracji) (do 20 pkt.)</p> <p>3. Wartość wykorzystanych materiałów źródłowych – (do 15 pkt.).</p>
--

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	50	35
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	40	45
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	15	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		105	105
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		4	4
Literatura podstawowa			
1.	Kruczek Z. (red.), 2008 , Europa. Geografia turystyczna. Wyd. Proksenia, Kraków.		
2.	Warszyńska J. (red.), 2003 , Geografia turystyczna świata. Cz. 1, PWN, Warszawa.		
3.	Kruczek Z., 2009 , Polska. Geografia atrakcji turystycznych, Proksenia, Kraków.		
4.	Turski S., Wyszowski M., 2006 , Lubelszczyzna Przewodnik, Bepol. Lublin.		
5.	Lijewski T., Mikułowski B., Wyrzykowski J., 2020 , Geografia turystyki Polski, PWE, Warszawa.		
6.	Wójcikowski G., Wójcikowski W., 2009 , Płynie Wisła, płynie... Małopolski przełom rzeki, wyd. WSSP, Lublin.		
Literatura uzupełniająca			
1.	Kruczek Z., Zmyślony P., 2010 , Regiony turystyczne. Wyd. Proksenia, Kraków.		
2.	Pawłowski A., 2017 , Wisła w Krainie Lessowych Wąwozów, Lokalna Organizacja Turystyczna „Kraina Lessowych Wąwozów”, Nałęczów.		
3.	Stasiak A. (red.), 2009 , Geografia turystyki Polski. Przewodnik do ćwiczeń krajoznawczych, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.		
4.	Atlas geograficzny Polski.		

Prowadzący moduł:	dr Andrzej Pawłowski, dr Krystyna Harasimiuk, dr Monika Hurba
Adres e-mail:	andrzej.pawlowski@wssp.edu.pl // kharasimiuk@o2.pl monika.hurba@wp.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.23.	Nazwa przedmiotu: Usługi i zagospodarowanie turystyczne (P)	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: II	Semestr: 4	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	20	15
Ćwiczenia	15	10
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Przekazanie wiedzy dotyczącej usług i zagospodarowania turystycznego oraz określonych aktów prawnych i wzajemnych relacji i kompetencji
2.	Funkcjonowanie oraz zakres działalności i struktura hotelarstwa, gastronomii, komunikacji oraz wybranych elementów paraturystycznych
3.	Kształtowanie odpowiednich postaw etycznych i posługiwanie się terminologią naukową

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowa wiedza geograficzna dotycząca środowiska przyrodniczego
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Umiejętność oceny faktów i wzajemnych powiązań logicznych
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Umiejętność współpracy w grupie przy realizacji założonych celów

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Opisuje zależności pomiędzy gospodarką turystyczną a hotelarstwem, świadczeniem usług gastronomicznych i rekreacyjnych w warunkach gospodarki zrównoważonej	K_W03 P6U_W P6S_WG
W2	Wykazuje pogłębioną wiedzę o normach i regułach organizacji struktur i instytucji związanych z turystyką,	K_W07 P6U_W

	hotelarstwem, gastronomią, rekreacją i przestrzenią turystyczną i rekreacyjną. Określa zasady etyczne obowiązujące w turystyce i rekreacji	P6S_WG
W3	Określa zasady organizacji i funkcjonowania przedsiębiorstw turystycznych, tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości na rynku turystycznym	K_W09 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Rozróżnia różnorodne źródła informacji o turystyce i rekreacji i towarzyszącego im zagospodarowania, ocenia ich wiarygodność i przydatność	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Potrafi ocenić przydatność określonych fragmentów przestrzeni geograficznej dla różnych form turystyki i rekreacji oraz odpowiedniego zagospodarowania turystycznego i określonych grup odbiorców	K_U04 P6U_U P6S_UW P6S_UO
U3	Komunikuje się z różnymi grupami interesariuszy, posługując się specjalistyczną terminologią z obszaru turystyki i rekreacji	K_U11 P6U_U P6S_UK
U4	Ocenia i weryfikuje swoje przygotowanie zawodowe w zakresie znajomości form zagospodarowania turystycznego	K_U15 P6U_U P6S_UO
Kompetencje społeczne		
K1	Wyraża konieczność podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, krytycznej oceny posiadanej wiedzy w zakresie turystyki i rekreacji	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Wykazuje świadomość zarówno korzyści związanych z rozwojem turystyki i rekreacji, jak również możliwych dysfunkcji społecznych, kulturowych, ekonomicznych i środowiskowych	K_K08 P6U_K P6S_KO
K3	Określa swoją świadomość odpowiedzialności za zachowanie dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego regionu, kraju, Europy	K_K11 P6U_K P6S_KK P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Ocena wartości środowiska geograficznego dla potrzeb zagospodarowania turystycznego i rekreacji. Turystyka i rekreacja w planowaniu przestrzennym. Turystyczna baza noclegowa, gastronomiczna, komunikacyjna i towarzysząca. Zagospodarowanie turystyczne na obszarach cennych przyrodniczo. Zagospodarowanie turystyczne terenów miejskich, miejscowości turystycznych i ośrodków turystycznych. Rozwój zrównoważony w zagospodarowaniu8 turystycznym, Agenda 21. Funkcje i dysfunkcje zagospodarowania turystycznego. Prezentacje zagospodarowania hotelarskiego, uzdrowskiego oraz działalności i organizacji przedsiębiorstw turystycznych.	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
Baza towarzysząca (turystyczna i paraturystyczna) w wybranym regionie Polski – obiekty spełniające potrzebę informacji, obiekty i urządzenia kulturalno-rozrywkowe, obiekty i urządzenia sportowo-rekreacyjne. Ocena zagospodarowania turystycznego regionu lubelskiego dla różnych form turystyki.	

Analiza ustawodawstwa w zakresie usług noclegowych, rekreacyjnych i usług towarzyszących.

- Projekt szlaku turystycznego dla wybranych form turystyki aktywnej (opracowanie projektu w grupach, prezentacja).
- Projekt zagospodarowania wybranego waloru turystycznego dla różnych segmentów turystyki, z uwzględnieniem przyjętych założeń (opracowanie projektu w grupach, prezentacja).

Metody dydaktyczne

Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny
W2	Wykład konwencjonalny
W3	Wykład konwencjonalny
U1	Wykład konwencjonalny
U2	Wykład konwencjonalny
U3	Wykład konwencjonalny
U4	Wykład konwencjonalny
K1	Wykład konwencjonalny
K2	Wykład konwencjonalny
K3	Wykład konwencjonalny

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się

Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1			+			
W2			+			
W3			+			
U1			+			
U2			+			
U3			+			
U4			+			
K1			+			
K2			+			
K3			+			

Forma i warunki zaliczenia

Wykład	Zaliczenie przedmiotu obejmuje rozwiązanie testu składającego się z 60 pytań z wielokrotnością wyboru odpowiedzi. Test obejmuje zagadnienia dotyczące wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0).
Ćwiczenia	Zaliczenie ćwiczenia wymaga uzyskania pozytywnych ocen z wykonania dwóch projektów i ich prezentacji. Ocena punktowa za jeden projektu max 20 pkt. Dodatkowo studenci mogą uzyskać 10 pkt. za odpowiedzi ustne i aktywność podczas ćwiczeń. Łącznie student może uzyskać maksymalnie 50 pkt. Zasady uzyskania oceny na zaliczenie ćwiczeń: ocena punktowa za projekty i aktywność: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	35	25
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	25	30
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	15	20
Sumaryczny nakład pracy studenta		75	75
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Pawlikowska-Piechotka A., 2009. Zagospodarowanie turystyczne i rekreacyjne. Gdynia. Wyd. Nowae res.
2.	Pawlikowska-Piechotka A., 2013. Planowanie przestrzeni turystycznej. Gdynia. Wyd. Nowae res.
3.	Kowalczyk A., Derek M., 2010. Zagospodarowanie turystyczne. PWN, Warszawa.
Literatura uzupełniająca	
1.	Kurek W. 2007. Turystyka. PWN, Warszawa (Wybrane rozdziały).
2.	Rogalewski O., 1979. Zagospodarowanie turystyczne. WSiP, Warszawa

Prowadzący moduł:	dr hab. Leopold Dolecki mgr Robert Mazur
Adres e-mail:	dolecki39@wp.pl robert.mazur@pol.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.24.	Nazwa przedmiotu: Pogoda i klimat w turystyce	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: II	Semestr: 4	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	1	1

Cel modułu	
1.	Poznanie najważniejszych problemów pogody i klimatu pod kątem turystyki. Uzyskanie umiejętności łączenia zasobów środowiska atmosferycznego z rozwojem różnych form turystyki
2.	Uświadomienie konieczności podnoszenia swoich wiadomości na temat pogody i klimatu
3.	Zwrócenie uwagi na czynniki pogodowe i klimatyczne ograniczające rozwój turystyki

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Posiada podstawowe wiadomości z zakresu geografii
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Student umiejętnie korzysta z różnorodnych źródeł wiedzy geograficznej, w tym ze źródeł pisanych i elektronicznych, ocenia ich wiarygodność i przydatność do określonych celów
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumie podstawowe zjawiska przyrodnicze

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Objaśnia podstawowe zjawiska i procesy w atmosferze i rolę w nich człowieka. Tłumaczy relacje, powiązania i zależności zasobów środowiska atmosfery z różnymi formami turystyki..	P6S_WG K_W01

W2	Nazywa problemy współczesnej nauki o pogodzie i klimacie, charakteryzuje ich uwarunkowania oraz wskazuje możliwości rozwoju	P6S_WG P6S_WK K_W06
W3	Ma podstawową wiedzę o bioklimacie, jego uwarunkowaniach i zróżnicowaniu w czasie i przestrzeni,	P6S_WK K_W16
Umiejętności		
U1	Korzysta z różnorodnych źródeł informacji o pogodzie i klimacie, w tym z zakresu turystyki i rekreacji. Potrafi zweryfikować ich wiarygodność i przydatność	P6S_UW K_U01
U2	Analizuje przyczyny, przebieg i konsekwencje procesów i zjawisk meteorologicznych i klimatycznych w świetle różnych danych źródłowych	P6S_UK K_U02
U3	Wykorzystuje wiedzę teoretyczną do interpretacji i praktycznego analizowania procesów i zjawisk z zakresu pogody klimatu pod kątem turystyki	P6S_UW K_U03
U4	Potrafi ocenić stopień niepewności i zagrożenia spowodowane warunkami pogodowymi	P6S_UW K_U13
Kompetencje społeczne		
K1	Wykazuje aktywną postawę wobec konieczności poszerzania i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych	P6U_K K_K01
K2	Podejmuje działania sprzyjające zaangażowaniu w propagowanie turystyki, zwracając uwagę na aktywne spędzanie czasu wolnego.	P6S_KR K_K10
K3	Wykazuje odpowiedzialność za zachowanie zasobów klimatu swojego regionu i kraju.	P6S_KK P6S_KR K_K11

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
Podstawowe pojęcia z zakresu meteorologii, klimatologii. Zróżnicowanie klimaty Polski i świata Problematyka atmosferycznych uwarunkowań turystyki. Podstawy biometeorologii i bioklimatologii Zasoby informacji (bazy danych) z zakresu danych o pogodzie i klimacie pod kątem turystyki
Forma zajęć – ćwiczenia
Treści programowe

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	wykład konwersatoryjny (wykład stacjonarny, e-learning)
W2	wykład konwersatoryjny
W3	wykład konwersatoryjny
U1	wykład konwersatoryjny
U2	wykład konwersatoryjny
U3	wykład konwersatoryjny
U4	wykład konwersatoryjny
K1	wykład konwersatoryjny
K2	wykład konwersatoryjny
K3	wykład konwersatoryjny

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		+				
W2		+				
W3		+				
U1		+				
U2		+				
U4		+				
K1		+				
K2		+				
K3		+				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	15	10
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.		
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	10	15
Sumaryczny nakład pracy studenta		25	25
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		1	1

Literatura podstawowa	
1.	Martyn D., 2000. Klimaty kuli ziemskiej. PWN Warszawa
2.	Kozłowska-Szczęśna T., Krawczyk B., Kuchcik., 2004. Wpływ środowiska atmosferycznego na zdrowie i samopoczucie człowieka. Wyd. IGiPZ PAN. Warszawa
3.	
Literatura uzupełniająca	
1.	Kożuchowski K., 2011. Klimat Polski. Nowe spojrzenie. PAN. Warszawa
2.	
3.	

Prowadzący moduł:	Prof. dr hab. Bogusław M. Kaszewski
Adres e-mail:	boguslaw.kaszewski@umcs.lublin.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)**

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.25.	Nazwa przedmiotu: Żywnienie człowieka i jakość produktów	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: III	Semestr: 5	Sposób zaliczenia: Z0
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	20
Ćwiczenia	-	-
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Zdobycie wiedzy na temat składników pokarmowych i ich wpływu na organizm człowieka.
2.	Uzyskanie wiedzy pozwalającej na ocenę stanu odżywiania oraz organizowania żywienia zgodnie z zasadami zdrowego odżywiania.
3.	Poznanie uwarunkowań kształtujących jakość żywności i obowiązujących przepisów prawa w tym zakresie.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowe wiadomości dotyczące funkcjonowania przewodu pokarmowego, procesów trawienia i wchłaniania oraz podstaw energetycznych organizmu
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Student umiejętnie korzysta z różnorodnych źródeł wiedzy krajoznawczej, w tym ze źródeł pisanych i elektronicznych, ocenia ich wiarygodność i przydatność do określonych celów
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumie podstawowe zasady bezpieczeństwa w podejmowanych przez siebie działaniach oraz zasady zdrowego trybu życia.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuje podstawowe pojęcia z obszaru nauk przyrodniczych związane z żywnością człowieka.	K_W03 P6S_WG

W2	Rozróżnia składniki żywności i ich znaczenie w żywieniu człowieka oraz uwarunkowania decydujące o zdrowiu i kondycji psychofizycznej człowieka.	K_W12 K_W13 P6S_WG P6S_WK
W3	Wymienia podstawowe przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa żywności i organizacji chroniących jakość żywności.	K_W18 P6S_WG
Umiejętności		
U1	Umiejętnie korzysta z różnorodnych źródeł informacji o turystyce i rekreacji, w tym ze źródeł elektronicznych, oceniając ich wiarygodność i przydatność	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Ocenia potrzeby żywieniowe człowieka. Planuje określony model żywienia.	K_U14 P6U_U P6S_UW
U3	Potrafi posługiwać się regułami prawnymi, zawodowymi i etycznymi	K_U06 P6U_U P6S_UW
U4	Ocenia i weryfikuje swoje przygotowanie zawodowe	K_U15 P6U_U P6S_UO
Kompetencje społeczne		
K1	Postępuje zgodnie z zasadami bezpieczeństwa w podejmowanych przez siebie działaniach.	K_K04 P6U_K P6S_KO P6S_KR K_K09 P6U_K P6S_KR
K2	Podejmuje działania zorientowane na zdrowy tryb życia.	K_K05 P6U_K P6S_KO P6S_KR
K3	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i działa w sytuacjach stresujących	K_K04 K_K09 P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
Rola i znaczenie podstawowych składników pokarmowych w żywieniu człowieka. Właściwości odżywcze produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Przemiana materii i energii – czynniki warunkujące procesy przemiany. Potrzeby energetyczne człowieka. Znaczenie wody w żywieniu człowieka. Normy Żywienia – podział i definicje. Planowanie i organizacja żywienia. Fortyfikacja żywności. Pojęcie jakości żywności. Metody zarządzania jakością żywności. Prawo żywnościowe w Polsce i Unii Europejskiej. Urzędowa kontrola żywności w Polsce i Unii Europejskiej. Zanieczyszczenia i dodatki do żywności. Substancje odżywcze i nieodżywcze występujące w żywności. Substancje biologicznie czynne – znaczenie i możliwości wykorzystania. Metody oceny surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Znakowanie żywności – wymogi, stan prawny.

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy),
W2	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy),
W3	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy),
U1	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy),
U2	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy),
U3	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy),
U4	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy),
K1	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy),
K2	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy),
K3	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy),

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				
W2		X				
W3		X				
U1		X				
U2		X				
U3		X				
U4		X				
K1		X				
K2		X				
K3		X				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	-	
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	30
Sumaryczny nakład pracy studenta		50	50
Liczba punktów ECTS		2	2
<i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>			

Literatura podstawowa	
1.	Anna Kołodziejczyk, Robert Gajda, Podstawy żywienia człowieka z zadaniami, Medpharm 2018
2.	Jan Gawęcki, Wojciech Roszkowski, Żywienie człowieka Tom 1-3, PWN 2021
3.	Jarosz Mirosław, Bułhak-Jachymczyk Barbara, Normy żywienia człowieka podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych, 2019
Literatura uzupełniająca	
1.	Grajeta, Żywienie człowieka i analiza żywności, 2017
2.	Gawęcki Jan, Roszkowski Wojciech, Żywienie człowieka a zdrowie publiczne, Wydawnictwo Naukowe PWN 2017
3.	Rudnicka Anna, Dietetyka Żywienie zdrowego i chorego człowieka, 2017

Prowadzący moduł:	
Adres e-mail:	marcinm@lu.home.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA II STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.26.	Nazwa przedmiotu: Podstawy księgowości w turystyce (P)	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: III	Semestr: 5	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	15	10
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Zapoznanie studentów ze specyfiką i funkcjonowaniem księgowości w hotelarstwie, gastronomii i turystyce.
2.	Zapoznanie studentów z normami prawnymi, przepisami i zasadami rachunkowości w branży hotelowej i gastronomicznej.
3.	Zapoznanie studentów z podstawowymi elementami sprawozdań finansowych i narzędzi księgowych używanych w turystyce, gastronomii oraz hotelarstwie.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Student zna zasady ewidencji operacji gospodarczych stosowanych w branży turystycznej oraz gastronomicznej oraz zasady ich dokumentowania.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Kojarzy zasady ewidencji gospodarczej oraz posiada umiejętność identyfikacji podstawowych operacji gospodarczych praktykowanych w branży hotelowej, gastronomicznej oraz turystycznej.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Student jest gotów do analizy z zakresu ewidencji rachunkowej przewidzianej i stosowanej w turystyce, gastronomii oraz hotelarstwie.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Opisuje w zakresie podstawowym wiedzę o rachunkowości i jej roli w przedsiębiorstwie gospodarczym w szczególności w odniesieniu do turystyki, hotelarstwa i gastronomii.	K_W09 P6Ū_WP 6S_WGP

		6S WK
W2	Objaśnia zasady ewidencji rachunkowej stosowanej w księgowości w branży turystycznej, hotelarskiej oraz gastronomicznej.	K_W07 P6U_W P6S_WG
W3	W stopniu podstawowym tłumaczy zasadę bilansowania i tworzenia sprawozdań finansowych niezbędnych w branży turystycznej, hotelarskiej jak i gastronomicznej.	K_W14 P6U_W P6S_WG
Umiejętności		
U1	Stosuje zasady ewidencji gospodarczych wykorzystywanych w turystyce, hotelarstwie oraz gastronomii	K_U03 P6U_U P6S_UW
U2	Posługuje się podstawowymi technikami i procedurami zastosowanymi w ewidencji rachunkowej w turystyce, gastronomii oraz hotelarstwie	K_U01 K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U3	Wdraża umiejętność identyfikacji podstawowych operacji gospodarczych w turystyce, gastronomii oraz hotelarstwie.	K_U06 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Wskazuje zdolność do samodzielnego wykonywania wybranego zakresu ewidencji rachunkowej przewidzianej w turystyce, gastronomii i hotelarstwie.	K_K04 P6U_K P6S_KO P6S_KR
K2	Przestrzega poczynionych ustaleń w samodzielnym wykonaniu podstawowej sprawozdawczości finansowej w odniesieniu do branży turystycznej, hotelarskiej i gastronomicznej.	K_K05 P6U_K P6S_KO P6S_KR
K3	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, koordynować jej działalność oraz myśleć i działać w sposób racjonalny ekonomicznie.	K_K03 P6U_K P6S_KK

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
Wykład I: Rachunkowość jako system informacyjny. Pojęcie, zakres, funkcje, przedmiot i podmiot rachunkowości. Podział i klasyfikacja rachunkowości. Cechy rachunkowości. Regulacje prawne.
Wykład II: Bilans, ogólna charakterystyka. Pojęcie bilansu. Elementy składowe bilansu. Składniki bilansu - aktywa i pasywa.
Wykład III: Operacje gospodarcze i zasady ich dokumentowania. Zdarzenia i operacje gospodarcze w odniesieniu do branży turystycznej, gastronomicznej oraz hotelarskiej.
Wykład IV: Rachunek zysków i strat - koszty i przychody. Koszty i przychody w przedsiębiorstwie turystycznym, gastronomicznym i hotelarskim. Pozostałe elementy sprawozdania finansowego.
Wykład V: Podstawowe regulacje prawne. Etyka w rachunkowości. Rachunkowość w podejmowaniu decyzji zarządczych.
Forma zajęć – ćwiczenia
Treści programowe

Ćwiczenia I: Przegląd struktur organizacyjnych przedsiębiorstw usługowych w turystyce, hotelarstwie i gastronomii. Ogólna charakterystyka informatycznych systemów finansowo-księgowych używanych w turystyce, hotelarstwie oraz gastronomii.

Ćwiczenia II: Klasyfikowanie składników majątku i źródeł jego finansowania. Klasyfikacja operacji gospodarczych.

Ćwiczenia III: Ewidencja majątku trwałego. Amortyzacja. Ewidencja rozrachunków z tytułu VAT

Ćwiczenia IV: Rozrachunki z pracownikami z tytułu wynagrodzeń. Wybrane modele rachunku kosztów przewidziane w przedsiębiorstwach usługowych w turystyce, hotelarstwie oraz gastronomii.

Ćwiczenia V: Analiza prognozy rentowności w odniesieniu do przedsiębiorstwa z branży turystycznej, gastronomicznej i hotelarskiej.

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
W2	Wykład konwersatoryjny, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
W3	Wykład konwersatoryjny, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K1	Wykład konwersatoryjny, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K2	Wykład konwersatoryjny, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				
W2		X				
W3		X				
U1						X
U2						X
U3						X
K1		X				X
K2		X				X
K3						X

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% -niedostateczny (2,0) 51-60% -dostateczny (3,0) 61-70% -dostateczny plus (3,5)

	71-80% -dobry (4,0) 81-90% -dobry plus (4,5) 91-100% -bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Ocena elementów (maksymalnie 100 punktów) a) Udział w dyskusji /Uczestnictwo w zajęciach (20 punktów) b) Zadania/praca samodzielna (30 punktów) c) Przygotowanie prezentacji (50 punktów)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	10	15
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	15	20
Sumaryczny nakład pracy studenta		55	55
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Podstawy rachunkowości. Praca zbiorowa pod red. K. Sawickiego. PWE. Warszawa 2009
2.	Podstawy rachunkowości z uwzględnieniem MSSF. M. Strojek-Filus. Wydawnictwo naukowe PWN, Warszawa 2018.
3.	Rachunkowość, E.Nowak, PWE, Warszawa 2016
Literatura uzupełniająca	
1.	Rachunkowość. W.Turowska, A.Węgrzyn. Wydawnictwo Marina. Wrocław 2014
2.	Rachunkowość finansowa. Obszary problemowe. Praca zbiorowa pod red. W. Gabrusewicza i J. Samelaka, AE Poznań, MD 192
3.	Ustawa z dnia 29.09.1994 r. o rachunkowości (Dz.U. z 2002 r. Nr 76, poz. 694, z późn. zm.) /aktualny stan prawny/.

Prowadzący moduł:	dr Tadeusz Zienkiewicz / mgr Renata Sztuder
Adres e-mail:	tzienkiewicz@op.pl / r.szrunder@wp.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.27.	Nazwa przedmiotu: Podstawy statystyki (P)	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: III	Semestr: 5	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	10	10
Ćwiczenia	20	15
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Opanowanie podstaw teoretycznych, poznanie przykładów zastosowań metod statystycznych w branży turystycznej.
2.	Nabywanie umiejętności prowadzenia samodzielnych analiz statystycznych.
3.	Rozwijanie umiejętności analitycznego, syntetycznego oraz kreatywnego myślenia.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawy wiedzy matematycznej ze szkoły średniej, znajomość specyfiki branży turystycznej.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Student potrafi posługiwać się kalkulatorem, komputerem i korzystać z odpowiedniej literatury.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Student ma świadomość celu uczenia się

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuje podstawowe pojęcia statystyki opisowej	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK

W2	Rozpoznaje naturę uzyskanych danych i dobiera prawidłowe metody ich analizy	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W3	Formułuje uzyskane wyniki danych pochodzących z badań	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Analizuje, interpretuje i prezentuje dane statystyczne	K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U2	Wyznacza parametry rozkładu cechy statystycznej i je interpretuje	K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U3	Bada zależności między zmiennymi	K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U4	Wykorzystuje dane statystyczne do prognozowania i opisu trendu zjawisk	K_U02 K_U07 P6U_U P6S_UW P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Wykazuje zdolność do oceny jakości badań statystycznych	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Dostrzega potrzebę stosowania wniosków statystycznych przy podejmowaniu decyzji na rynku turystycznym	K_K02 P6U_K P6S_KK
K3	Student pracuje indywidualnie, jak również zbiorowo – niektóre zadania będą rozwiązywane grupowo	K_K12 P6U_K P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
W ramach przedmiotu zostanie przedstawiony przegląd problematyki z zakresu statystyki. Zakres wykładów obejmuje: <ul style="list-style-type: none"> - Funkcje statystyki. - Podstawowe pojęcia statystyki opisowej (zbiorowość statystyczna, próba statystyczna, jednostka statystyczna, cecha statystyczna). - Projektowanie badania statystycznego. - Opracowanie i prezentacja materiału statystycznego (szeregi szczegółowe, szeregi rozdzielcze punktowe, szeregi rozdzielcze przedziałowe).

- Podstawy analizy korelacji (współczynnik korelacji rang Spearmana).

Forma zajęć – ćwiczenia

Treści programowe

Ćwiczenie 1. Badanie preferencji i upodobań nabywców metodą waloryzacji cech użytkowych.

Ćwiczenie 2. Empiryczne rozkłady szeregów rozdzielczych punktowych.

Ćwiczenie 3. Empiryczne rozkłady szeregów rozdzielczych przedziałowych.

Ćwiczenie 4 i 5. Badanie opinii i postaw (współczynnik korelacji rang Spearmana).

Metody dydaktyczne

Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny
W2	Wykład problemowy. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
W3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U4	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K1	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się

Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				
W2		X				
W3		X	X		X	
U1		X	X		X	
U2		X	X		X	
U3		X	X		X	
U4			X		X	
K1		X	X		X	
K2			X		X	
K3		X				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru, pytania otwarte, zadania statystyczne). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Ocena formująca - sprawdziany pisemne i odpowiedzi ustne, ocena podsumowująca -średnia arytmetyczna ocen uzyskanych ze sprawdzianów i odpowiedzi ustnych.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	25
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	30	30
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	30	35
Sumaryczny nakład pracy studenta		90	90
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Józwiak J., Podgórski J., Statystyka od podstaw, PWE, Warszawa 2012
2.	Pociecha M., Metody statystyczne w zarządzaniu turystyką, ALBIS, Kraków 2002
3.	Bąk I., Statystyka w zadaniach, WN-T, Warszawa 2002
Literatura uzupełniająca	
1.	Stanisławek J., Podstawy statystyki, OWPW, Warszawa 2010

Prowadzący moduł:	dr Sławomir Kula
Adres e-mail:	slawomir.kula@wssp.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.28.	Nazwa przedmiotu: Ekonomika turystyki (P)	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: III	Semestr: 5	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	25	20
Ćwiczenia	20	15
Liczba punktów ECTS	4	4

Cel modułu	
1.	Poznanie podstawowych pojęć i zjawisk z zakresu ekonomicznych zagadnień turystyki
2.	Przekazanie wiedzy na temat wpływu czynników ekonomicznych na wielkość i strukturę popytu turystycznego
3.	Poznanie podstaw funkcjonowania przedsiębiorstw na rynku turystycznym

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Z zakresu podstaw ekonomii i metod badań w turystyce.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi zinterpretować i opisać podstawowe prawa i procesy zachodzące na rynku turystycznym.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumie podstawowe zjawiska społeczne

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Charakteryzuje podstawowe pojęcia z zakresu turystyki i rekreacji po stronie popytu i podaży	K_W01 P6S_WG
W2	Objaśnia wpływ determinant popytu turystycznego na wielkość ruchu turystycznego.	K_W06 P6S_WG P6S_WK

W3	Opisuje zasady funkcjonowania jednostek gospodarczych w gospodarce turystycznej	K_W09 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Przeprowadza analizę na podstawie różnorodnych źródeł informacji o turystyce i rekreacji, w tym ze źródeł elektronicznych, oceniając ich wiarygodność i przydatność	K_U01 P6S_UW
U2	Przeprowadza właściwą interpretację uzyskanych danych statystycznych	K_U02 P6S_UW P6S_UK
U3	Przeprowadza prawidłowy wybór lokalizacji obiektów świadczących usługi turystyczne i rekreacyjne	K_U03 P6S_UW K_U04 P6S_UW P6S_UK K_U16 P6S_UW P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Wykazuje zdolność do doskonalenia wiedzy w zakresie ekonomiki turystyki i rekreacji	K_K01 P6S_KK K_K02 P6S_KK
K2	Współpracuje w grupie i ma świadomość swojego wpływu na innych uczestników	K_K05 P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>Wstęp do ekonomiki turystyki i rekreacji</p> <p>Turystyka i ruch turystyczny</p> <p>Charakter funkcji turystyki i rekreacji</p> <p>Gospodarka turystyczna</p> <p>Turystyka w gospodarce narodowej</p> <p>Mnożnik turystyczny</p> <p>Rynek turystyczny</p> <p>Specyfika popytu turystycznego</p> <p>Istota podaży turystycznej</p> <p>Metody ustalania cen usług turystycznych i ich stosowanie</p> <p>Istota jakości usług turystycznych</p> <p>Przedsiębiorstwo turystyczne na rynku</p> <p>Zróznicowanie przedsiębiorstw turystycznych</p> <p>Otoczenie przedsiębiorstwa turystycznego</p> <p>Oddziaływanie na przedsiębiorstwo turystyczne w gospodarce rynkowej</p> <p>Ruch turystyczny na świecie</p> <p>Międzynarodowe organizacje turystyczne</p>	

Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
1.	Charakterystyka wybranego obszaru recepcji turystycznej województwa lubelskiego - gminy: miejskie, miejsko-wiejskie, wiejskie
2.	Miernik podaży turystycznej obszaru recepcji
3.	Stopień rozwoju funkcji turystycznej w oparciu o wskaźnik możliwości recepcyjnych
4.	Analiza SWOT obszaru recepcji
5.	Miernik popytu turystycznego
6.	Struktura potencjalnego produktu turystycznego

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny
W2	Wykład konwencjonalny
W3	Wykład konwencjonalny
U1	Wykład konwencjonalny, Ćwiczenia klauzurowe
U2	Wykład konwencjonalny, Ćwiczenia klauzurowe
U3	Wykład konwencjonalny, Ćwiczenia klauzurowe
K1	Wykład konwencjonalny, Ćwiczenia klauzurowe
K2	Ćwiczenia klauzurowe

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X		X		
W2		X		X		
W3		X		X		
U1				X		
U2				X		
U3				X		
K1		X		X		
K2				X		

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie testu. Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Oceniana jest kompletność i poprawność poszczególnych części projektu: Ocena (do 100 pkt.) : 1. Wartość merytoryczna (do 60 pkt.) a) umiejętność zebrania danych zewnętrznych dotyczących otoczenia (maks. 10) b) poprawność i kompletność: miernika podaży turystycznej (maks. 15), stopnia rozwoju funkcji turystycznej (maks. 5), miernika popytu turystycznego (maks. 10), analizy SWOT (maks. 10) - razem maks. 40 pkt.

	<p>c) Stworzenie struktury potencjalnego produktu turystycznego (maks. 10)</p> <p>2. Spójność i logika (do 20 pkt.)</p> <p>3. Styl prezentacji (komunikatywność, jakość techniczna, czytelność) - (maks. 20 pkt.)</p> <p>Zaliczenie ćwiczenia wymaga osiągnięcia min. 50 pkt. (ocena 3.0) Od 65 pkt. – ocena 4.0. Od 80 pkt. – ocena 5.0. Możliwe oceny połówkowe. Wszyscy członkowie zespołu otrzymują takie same oceny. Możliwe podniesienie oceny dla kierowników w przypadku osiągnięcia co najmniej 65 pkt. Spóźnienie w terminie przekazania planu może spowodować obniżenie oceny. W przypadku stwierdzenia plagiatu planu oba zespoły których to dotyczy będą musiały wykonać od początku inne ćwiczenie.</p>
--	--

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	45	35
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	45	50
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	35	40
Sumaryczny nakład pracy studenta		125	125
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		5	5

Literatura podstawowa	
1.	Panasiuk A. <i>Ekonomika turystyki i rekreacji</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2011
2.	Panasiuk A. <i>Ekonomika turystyki</i> , Wydawnictwo PWN, Warszawa 2007
3.	Bednarska M., Gołembski G., Markiewicz E., <i>Przedsiębiorstwo turystyczne. Ujęcie statyczne i dynamiczne</i> . PWE 2007.
4.	Konieczna-Domańska A. <i>Gospodarka turystyczna</i> , Wydawnictwo Kanon, Warszawa 2007
5.	Gołembski G. <i>Kompendium wiedzy o turystyce</i> , Wydawnictwo PWN, Warszawa 2007
Literatura uzupełniająca	
1.	Wodejko S. <i>Ekonomiczne zagadnienia turystyki</i> , Wyższa Szkoła Handlu i Prawa w Warszawie, Warszawa 1998.

Prowadzący moduł:	dr inż. Grzegorz Krawczyk, dr Sławomir Kula
Adres e-mail:	grzegorz.krawczyk@poczta.onet.eu slawomir.kula@wssp.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.29.	Nazwa przedmiotu: Turystyka wiejska (P)	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	20	15
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Zapoznanie studentów z historią rozwoju wsi w Polsce i Europie oraz realizacją zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich w UE. Turystyka wiejska jako stymulator rozwoju lokalnego. Specyfika turystyki wiejskiej.
2.	Wymiar ekonomiczny, kulturowy, ekologiczny i edukacyjny w turystyce wiejskiej. Struktury organizacyjne i elementy marketingu turystyki wiejskiej – przykłady z różnych krajów europejskich.
3.	Składniki wiejskiego produktu turystycznego i jego kreowanie.
4.	Strategie zrównoważonej turystyki wiejskiej jako narzędzie rozwoju lokalnego i ochrony środowiska. Praktyczne umiejętności kreowania kapitału ludzkiego w turystyce wiejskiej.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowa wiedza w zakresie z turystyki i rekreacji, geografii fizycznej i społecznej, psychologii, socjologii, ekonomii i zarządzania
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Student posiada umiejętności korzystania ze źródeł pisanych i elektronicznych oraz umie analizować i oceniać materiał związany z różnymi formami i turystyki i rekreacji
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Student zna i rozumie oraz umie analizować i oceniać p zjawiska społeczne wykorzystując je w kreowaniu nowej rzeczywistości.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Student rozpoznaje, definiuje, charakteryzuje istotę oraz formy uwarunkowania turystyki na obszarach wiejskich. Rozumie i rozpoznaje ważne zagadnienia związane z turystyką wiejską jako stymulatorem rozwoju lokalnego i zrównoważonego obszarów wiejskich. Rozpoznaje i tłumaczy zjawiska zachodzące na wsi w ujęciu historycznym i regionalnym.	K_W02 K_W08 K_W15 P6S_WG P6S_WK
W2	Student rozumie i rozróżnia ważne przejawy wymiaru prawnego, kulturowego, edukacyjnego i ekologicznego w turystyce wiejskiej oraz dobiera istniejące walory turystyczne do różnych produktów turystycznych i potrzeb turystów. .	K_W04 K_W07 P6S_WG P6S_WK
W3	Student wyszukuje wiedzę w zakresie nauk o sztuce, kultury fizycznej, psychologii, socjologii, zdrowym stylu życia i historii wiejskiej w celu kreowania rozwoju turystyki wiejskiej. Poza tym wskazuje na zasady wykorzystania przestrzeni geograficznej obszarów wiejskich w aspekcie zrównoważonego rozwoju.	K_W04 K_W07 K_W09 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Student analizuje i dobiera przydatność walorów historycznych, kulturowych, antropogenicznych i przyrodniczych do organizacji i funkcjonowania turystyki i rekreacji w ramach turystyki wiejskiej dostosowanej do potrzeb określonych grup odbiorców.	K_U03 K_U04 P6S_UW P6S_UO
U2	Student na podstawie zdobytej wiedzy opracowuje produkty turystyczne zgodnie z zasadami rozwoju zrównoważonego i dostosowania do zdrowego stylu życia.	K_U05 K_U09 P6S_UW P6S_UK
U3	Student posiada umiejętności planowania o organizacji zagospodarowania turystycznego do istniejących uwarunkowań i potrzeb lokalnej turystyki wiejskiej.	K_U10 K_U11 K_U12 P6S_UW P6S_UK P6S_UO
U\$	Student wykonuje innowacyjne opracowania strategii rozwoju regionów poprzez kreowanie turystyki wiejskiej jako jednego z głównych elementów rozwoju gospodarczego i kulturowego współczesnych wsi. Poza tym posiada pracy w zespole.	K_U13 K_U18 P6S_UW P6S_UO P6S_UK P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Student wykazuje zdolność do promocji kształcenia ustawicznego i ustalania hierarchii w rozwoju techniki wiejskiej z jednoczesnym włączeniem możliwie wszystkich istniejących w danych obszarze miejscu grup społecznych.	K_K02 K_K04 P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K2	Student uwzględnia szacunek dla różnych religii, kultur, ras i	K_K06

	narodowości. Wykazuje dużą empatię w środowisku swojej pracy oraz poszanowania prawa i etyki.	K_K07 P6S_KK P6S_KR
K3	Student przestrzega zasad rozwoju zrównoważonego w obrębie różnych grup społecznych i kreuje współpracę między różnymi grupami.	K_K08 K_K11 K_K12 P6S_KO P6S_KK P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Wykład 1) Rozwój obszarów wiejskich w ujęciu historycznym w kraju i Europie. Turystyka wiejska – definiuje modle i klasyfikacje. Turystyka wiejska jako stymulator rozwoju lokalnego oraz istota i zasady rozwoju zrównoważonego. Specyfika turystyki wiejskiej.	
Wykład 2) Turystyka wiejska w planowaniu przestrzennym oraz wielofunkcyjnym i zrównoważonym rozwoju obszarów wiejskich, Rola organizacji pozarządowych w kreowaniu turystyki wiejskiej.	
Wykład 3) Uwarunkowania przyrodnicze i antropogeniczne rozwoju turystyki wiejskiej oraz kreowania produktów w ramach tej turystyki w połączeniu z rekreacją. Zarządzanie w turystyce na obszarach wiejskich.	
Wykład 4) Wymiar ekonomiczny, kulturowy, edukacyjny i ekologiczny w turystyce wiejskiej. Marketing i jego specyfika w turystyce na obszarach wiejskich.	
Wykład 5) Strategie zrównoważonej turystyki wiejskiej jako narzędzie rozwoju lokalnego i ochrony środowiska.	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
Ćwiczenia warsztatowe związane z realizacją projektu „Wieś (<i>lubelska, kaszubska, kociewska – do wyboru przez grupy</i>) zaprasza”	
Ćwiczenia 1) – Identyfikacja potencjału wsi dla tworzenia oferty turystyki wiejskiej. Identyfikacja potrzeb turysty zaspakajanych poprzez ofertę turystyki wiejskiej.	
Ćwiczenia 2) – Budowanie oferty turystyki wiejskiej w oparciu o potencjał przyrodniczy i antropogeniczny wybranego regionu Polski, Tworzenie ofert pobytowych w oparciu o zidentyfikowane zasoby. Tworzenie ofert turystycznych dla konkretnych grup docelowych.	
Ćwiczenia 3) Narzędzia promocji oferty turystyki wiejskiej. Tworzenie folderów promocyjnych opartych o zasoby turystyki wiejskiej danego obszaru, Tworzenie roboczych stron gospodarstwa agroturystycznego w serwisie www.agroturystyka.pl	
Ćwiczenia 4) Budowanie założeń planu rozwoju turystyki wiejskiej na danym obszarze, Identyfikacja interesariuszy rozwoju turystyki wiejskiej wraz z przypisaniem im ról, Procesy kształtowania jakości usług,	
Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład monograficzny i konwersatoryjny
W2	Wykład konwencjonalny i konwersatoryjny
W3	Wykład konwencjonalny i konwersatoryjny
U1	Wykład konwencjonalny i konwersatoryjny
U2	Wykład konwencjonalny i konwersatoryjny

U3	Wykład konwencjonalny i konwersatoryjny
K1	Wykład konwencjonalny i konwersatoryjny
K2	Wykład konwencjonalny i konwersatoryjny
K3	Wykład konwencjonalny i konwersatoryjny

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		x				
W2		x				
W3		x				
U1		x		x		
U2		x		x		
U3				x		
K1				x		
K2				x		
K3				x		

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)</p>
Ćwiczenia	<p>Projekt: Ćwiczenia warsztatowe związane z realizacją projektu „Wieś (lubelska, kaszubska, kociewska, itd. – do wyboru przez grupy) zaprasza”</p> <p>Zasady oceniania: Zaliczenie ćwiczenia wymaga osiągnięcia min. 50 pkt. (ocena 3.0). Od 65 pkt. – ocena 4.0. Od 80 pkt. – ocena 5.0. Możliwe oceny połówkowe. Wszyscy członkowie zespołu otrzymują takie same oceny. Możliwe podniesienie oceny dla kierowników w przypadku osiągnięcia co najmniej 65 pkt. Spóźnienie w terminie przekazania planu może spowodować obniżenie oceny.</p> <p>Ocena projektu (do 100 pkt.): 1. Wartość merytoryczna (do 65 pkt.) a) Umiejętność wykorzystania o potencjału przyrodniczego i antropogenicznego do opracowania oferty regionu (maks. 15), b) poprawność i kompletność: uwzględnienie warunków wpływających na atrakcyjność pobytu gości (maks. 15), segmentacja rynku - spełnienie wymagań określonych dla konkretnych grup gości (maks. 10), Umiejętność identyfikacji interesariuszy działań na rzecz rozwoju i promocji turystyki wiejskiej na danym obszarze (maks. 15), umiejętność wykorzystania specyfiki wsi do promocji oferty (maks. 10) - razem maks. 50 pkt. c) Umiejętność tworzenia przewagi rynkowej usługi agroturystycznej (maks. 20). 2. Spójność i logika (do 10 pkt.) 3. Styl prezentacji (komunikatywność, jakość techniczna, czytelność) - (maks. 15 pkt.)</p>

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	35	25
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	20	25
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	25	30
Sumaryczny nakład pracy studenta		80	80
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Majewski J, Lane B., 2003, Turystyka wiejska i rozwój lokalny, Wyd. Fundacja Edukacja dla Demokracji, Warszawa, ISBN 83-87116-77-7
2.	Sawicki B., Bergier J., 2005. Uwarunkowania rozwoju turystyki związanej z obszarami wiejskimi, Wyd. PWSZ im. Papieża Jana Pawła II, Biała Podlaska ISBN 83-916235-9-0
3.	Sikora J., 2007, Turystyka wiejska a Edukacja - różne poziomy i wymiary, Wyd. AR w Poznaniu, ISBN 978-83-7160-462-1
4.	Sawicki B., Nizioł A., Obodyński M., 2012, Rola organizacji pozarządowych w rozwoju i promocji turystyki, Wyd. Uniwersytet Rzeszowski, ISBN 978-83-63592-93-7

Literatura uzupełniająca	
1.	Giermasińska J., Giermasińska E. J., 2014, Bałtów – ocena środowiska geograficznego dla potrzeb turystyki i rekreacji, Wyd. Instytut Naukowo Wydawniczy Spatium, Radom ISBN 978-83-62105-33-4.
2.	Janicka J., 2011, Dziedzictwo Kulturowe wsi a turystyka, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego WUP, Lublin, , ISBN 83-923569-3-4
3.	Mazurek-Kusiak A. K., 2015, Zarządzanie jakością usług turystycznych, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego WUP, Lublin, , ISBN 978-93-94211-0-3
4.	Sawicki B., Mazurek-Kusiak A., Janicka J., 2012, Zarządzania produktem i walorami kulturowymi w turystyce, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego WUP, Lublin, , ISBN 93-923569-4-2
5.	Sawicki B., Harasimiuk M., 2014, Rola obszarów chronionych w rozwoju edukacji, turystyki i gospodarki, Wyd. FREL, Warszawa ISBN 978-83-64691-07-2, ISBN -e 978-83-64691-9
6.	Sawicki B., Promocja zdrowego stylu życia w krajach europejskich, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego WUP, Lublin, , ISBN 978-93-94211-1-0.

Prowadzący moduł:	mgr Wiesław Czerniec
Adres e-mail:	wczerniec@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)**

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.30.	Nazwa przedmiotu: Edukacja międzykulturowa	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	1	1

Cel modułu	
1.	Zapoznanie studentów z istotą i specyfiką edukacji międzykulturowej.
2.	Wyjaśnienie celów, zakresów i najważniejszych pojęć związanych z edukacją międzykulturową.
3.	Rozwijanie świadomości i wrażliwości międzykulturowej.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowe wiadomości dotyczące kultury
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Korzystanie z różnorodnych źródeł wiedzy na temat szeroko pojmowanej kultury
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumienie podstawowych zjawisk społecznych

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuje pojęcie i zakres edukacji międzykulturowej	K_W12 P6U_W P6S_WG
W2	Objaśnia najważniejsze pojęcia związane z edukacją międzykulturową (takie, jak: Inny, Obcy, tożsamość, tolerancja, stereotypy i uprzedzenia, dystans społeczny)	K_W12 P6U_W P6S_WG

W3	Wyjaśnia podstawowe mechanizmy psychospołeczne warunkujące skuteczność edukacji międzykulturowej	K_W13 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Posługuje się opracowaniami z zakresu edukacji międzykulturowej	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Analizuje związki pomiędzy edukacją międzykulturową a turystyką	K_U03 P6U_U P6S_UW
U3	Wskazuje najważniejsze wyzwania edukacji międzykulturowej	K_U03 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Posiada wrażliwość międzykulturową	K_K06 P6U_K P6S_KK
K2	Jest otwarty na kulturową różnorodność	K_K06 P6U_K P6S_KK

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>WY 1. Wprowadzenie do problematyki edukacji międzykulturowej. WY 2. Obcość jako kategoria edukacji międzykulturowej. WY 3. Stereotypy, uprzedzenia i dystans społeczny jako następstwa obcości. WY 4. Tolerancja jako cel edukacji międzykulturowej. WY 5. Tożsamość kulturowa jako przedmiot edukacji międzykulturowej. WY 6. Kompetencje międzykulturowe.</p>	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy
W2	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy
W3	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy
U1	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy

U2	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy
U3	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy
K1	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy
K2	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1						X
W2						X
W3						X
U1						X
U2						X
U3						X
K1						X
K2						X

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Zaliczenie pisemne w formie pracy pisemnej. Kryteria oceny: 1. Samodzielność pracy 2. Dobór źródeł 3. Trafność argumentacji 4. Treść merytoryczna
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	15	10
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	-	-
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	10	15
Sumaryczny nakład pracy studenta		25	25
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		1	1

Literatura podstawowa	
1.	Nikitorowicz J., 2005, Edukacja międzykulturowa, Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk
2.	Nikitorowicz J. (red.), 1995, Edukacja międzykulturowa. W kręgu potrzeb, oczekiwań i stereotypów, Wydawnictwo Trans Humana, Białystok
3.	Nikitorowicz J., 2009, Edukacja regionalna i międzykulturowa, Wydawnictwo Akademickie i Profesjonalne, Gdańsk
Literatura uzupełniająca	
1.	Grzybowski P., 2008, Edukacja międzykulturowa, Oficyna Wydawnicza „Impuls”, Kraków
2.	Nikitorowicz J., 1995, Pogranicze, tożsamość, edukacja międzykulturowa, Trans Humana, Białystok
3.	Muszyńska J., Danielewicz W., Bajkowski T. (red.), 2013, Kompetencje międzykulturowe jako kapitał społeczności wielokulturowych, Wydawnictwo Akademickie „Żak”, Warszawa

Prowadzący moduł:	dr Urszula Lewartowicz
Adres e-mail:	ulewartowicz@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.31.	Nazwa przedmiotu: Biznesplan przedsiębiorstwa turystycznego (P)	Rodzaj modułu: podstawowy / kierunkowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	15	15
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Zapoznanie studentów z zasadami prawidłowego tworzenia biznesplanu.
2.	Zdobycie wiedzy przez studentów umożliwiającej tworzenia biznesplanu.
3.	Nabycie umiejętności związanych z samodzielnym tworzeniem biznesplanu.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Znajomość podstaw ekonomii, księgowości oraz statystyki.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Brak.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Praca indywidualna oraz w zespole nad powierzonym zadaniem.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Wymienia podstawowe rodzaje biznesplanu.	K_W09 P6S_WG P6S_WK
W2	Opisuje typowe elementy wykorzystywane podczas tworzenia biznesplanu.	K_W02 P6S_WG P6S_WK
W3	Wylicza opłacalność przedsięwzięcia gospodarczego opierając się na biznesplan.	K_W09 P6S_WK
Umiejętności		
U1	Przygotowuje własny biznesplan przedsięwzięcia gospodarczego.	K_U03 P6S_UW

U2	Ocenia konkurencyjność własnego przedsięwzięcia gospodarczego oraz konkurencję poprzez zebrane informacje.	K_U02 P6S_UW P6S_UK
U3	Weryfikuje docelowość wdrożenia przedsięwzięcia gospodarczego na danym obszarze posługując przeprowadzoną analizą rynku.	K_U02 P6S_UW P6S_UK
U4	Wyszukuje źródła finansowania dla tworzonej działalności gospodarczej.	K_U01 P6S_UW
U5	Formułuje wnioski i podsumowania opierając się na stworzonym biznesplanie w celu określenia wyniku końcowego.	K_U15 P6S_UO
Kompetencje społeczne		
K1	Współpracuje z innymi członkami zespołu, przyjmując w nim różne role oraz pracuje samodzielnie.	K_K12 P6S_KO P6S_KR
K2	Wyraża ocenę wobec własnego opracowania i odpowiednio reaguje na sformułowane wnioski.	K_K01 P6S_KK
K3	Wykazuje się kreatywnością podczas tworzenia własnego biznesplanu.	K_K01 K_K02 P6S_KK

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<u>Studia stacjonarne:</u>	
Wykład I: Działalność gospodarcza przedsiębiorstw turystycznych.	
Wykład II: Formy organizacyjno-prawne oraz struktury organizacyjne przedsiębiorstw turystycznych.	
Wykład III: Zasady rozpoczynania i prowadzenia działalności gospodarczej. Przygotowanie biznesplanu.	
Wykład IV: Planowanie finansowe w przedsiębiorstwie turystycznym. Kapitały przedsiębiorstwa turystycznego oraz źródła ich finansowania.	
Wykład V: Zarządzanie majątkiem obrotowym. Efekty ekonomiczno-finansowe w przedsiębiorstwie turystycznym.	
<u>Studia niestacjonarne:</u>	
Wykład I: Działalność gospodarcza przedsiębiorstw turystycznych. Formy organizacyjno-prawne oraz struktury organizacyjne przedsiębiorstw turystycznych.	
Wykład II: Zasady rozpoczynania i prowadzenia działalności gospodarczej. Przygotowanie biznesplanu.	
Wykład III: Planowanie finansowe w przedsiębiorstwie turystycznym. Kapitały przedsiębiorstwa turystycznego oraz źródła ich finansowania.	
Wykład IV: Zarządzanie majątkiem obrotowym. Efekty ekonomiczno-finansowe w przedsiębiorstwie turystycznym.	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<u>Studia stacjonarne i niestacjonarne:</u>	
Ćwiczenia obejmują tworzenie własnego przedsięwzięcia gospodarczego w postaci biznesplanu składającego się z poniższych elementów.	
Ćwiczenie I.: Opis przedsięwzięcia gospodarczego.	

Ćwiczenie II: Produkt tworzonego przedsięwzięcia gospodarczego oraz jego ocena opłacalności.
 Ćwiczenie III.: Analiza SWOT. Plan techniczno-organizacyjny.
 Ćwiczenie IV: Plan marketingowy.
 Ćwiczenie V: Plan finansowy.

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny.
W2	Wykład konwersatoryjny.
W3	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U1	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U3	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U4	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U5	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X	X			
W2		X	X			
W3		X	X	X		
U1		X	X	X		
U2		X	X	X		
U3		X	X	X		
U4		X	X	X		
U5		X	X	X		
K1			X	X		
K2			X	X		
K3			X	X		

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5)

	91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	<p>Realizacja i zaliczenie projektu Projekt: Biznes plan przedsięwzięcia gospodarczego Zasady oceniania: Zaliczenie ćwiczenia wymaga osiągnięcia min. 50 pkt. (ocena 3.0). Od 65 pkt. – ocena 4.0. Od 80 pkt. – ocena 5.0. Możliwe oceny połówkowe. Wszyscy członkowie zespołu otrzymują takie same oceny. Możliwe podniesienie oceny dla kierowników w przypadku osiągnięcia co najmniej 65 pkt. Spóźnienie w terminie przekazania planu może spowodować obniżenie oceny. W przypadku stwierdzenia plagiatu planu oba zespoły których to dotyczy będą musiały wykonać od początku inne ćwiczenie.</p> <p>Ocena projektu (do 100 pkt.):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wartość merytoryczna (do 60 pkt.) <ol style="list-style-type: none"> a) Opis przedsięwzięcia (maks. 10 pkt.) b) Analiza SWOT (maks. 10 pkt.) c) Planowane oferta (maks. 10 pkt.) d) Struktura organizacyjna (maks. 10 pkt.) e) Plan finansowy (maks. 20 pkt.) 2. Spójność i logika (do 20 pkt.) 3. Styl prezentacji (komunikatywność, jakość techniczna, czytelność) - (maks. 20 pkt.)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	25
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	25	30
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	25	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		80	80
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Władysław Biczysko, 2011, Zarządzanie finansami w przedsiębiorstwie turystycznym, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa
2.	Witold Bień, 2018, Zarządzanie finansami przedsiębiorstwa, DIFIN, Warszawa
3.	Hermانيuk Tomasz, 2021, Biznesplan. Pytania i odpowiedzi, DIFIN, Warszawa
Literatura uzupełniająca	
1.	Bobola A. i inni, 2012, Organizacja przedsiębiorstw turystycznych o hotelarskich, SGGW, Warszawa
2.	Mażewska M., Pasternak C., 2009, Nowa innowacyjna Firma. Jak urochomić własną firmę?, Europerspektywa Beata Romejko, Lublin

Prowadzący moduł:	dr Waldemar Jurkiewicz, mgr Denys Miroschnikov
Adres e-mail:	waljurk@gmail.com / koordynator.wssp@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: B.32.	Nazwa przedmiotu: Informacja i promocja w turystyce, hotelarstwie i gastronomii (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	15	15
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Przekazanie wiedzy o funkcjonującym systemie promocji turystycznej oraz zrozumienie jego znaczenia dla rozwoju turystyki w Polsce.
2.	Pozyskanie wiedzy o roli i zadaniach Polskiego Systemu Informacji Turystycznej.
3.	Nabycie umiejętności pozyskiwania źródeł informacyjnej turystycznej oraz jej wykorzystania i udostępniania w obsłudze ruchu turystycznego.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowa wiedza z zakresu marketingu w turystyce.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Posługiwanie się popularnymi wyszukiwarkami internetowymi.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Ma świadomość znaczenia promocji i informacji turystycznej.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuje i objaśnia istniejący system promocji turystycznej w Polsce i zna wykorzystywane do tego narzędzia oraz działające w tym zakresie organizacje.	K_W01 K_W07 P7S_WG
W2	Wymienia i opisuje działania organizacji i stowarzyszeń zajmujących się informacją i promocją w turystyce.	K_W02 K_W07 P7S_WG

		P7S_WK
W3	Opisuje i objaśnia praktyczne zastosowanie narzędzi internetowych i nowych technologii w informacji i promocji turystycznej.	K_W06 K_W13 K_W15 P7S_WG P7S_WK
Umiejętności		
U1	Analizuje zakres działania i opisuje zadania POT, ROT i LOT w zakresie informacji i promocji turystycznej.	K_U01 P7U_UW P7U_UU P7U_OO
U2	Znajduje źródła informacji turystycznej i potrafi je kompetentnie udostępnić i przekazać turyście.	K_U06 P7U_UW P7S_UK P7U_UO
U3	Potrafi przedstawić swoją ocenę jakości i przydatności materiałów promocyjnych w turystyce oraz różnych wydawnictw wykorzystywanych w informacji turystycznej.	K_U02 K-U12 P7U_UW P7S_UO
Kompetencje społeczne		
K1	Jest przekonany o potrzebie istnienia systemu promocji i informacji turystycznej w rozwoju współczesnej turystyki.	K_K01 P7S_KO
K2	Wykazuje się kreatywnością, zdolnościami i pomysłami na tworzenie strategii promocji różnych produktów i usług turystycznych.	K_K02 P7S_KO
K3	Angażuje się w zadania grupowe, ze starannością i kreatywnością wykonuje zadania cząstkowe, tym samym wykazuje umiejętność pracy w zespole.	K_K06 K_K09 P7S_KO P7S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
<p>9. Rola informacji i promocji w turystyce.</p> <p>10. Polska Organizacja Turystyczna – zadania i działania w zakresie informacji i promocji turystycznej.</p> <p>11. Organizacje i stowarzyszenia zajmujące się promocją turystyki w Polsce (ROT, LOT i inne).</p> <p>12. Promocja turystyczna Polski w Internecie.</p> <p>13. Polski System Informacji Turystycznej - istniejące kanały informacyjne.</p> <p>14. Zasady funkcjonowania centrów i punktów Informacji Turystycznej.</p> <p>15. Oznakowanie turystyczne w Polsce – znaki drogowe, szlaki turystyczne i inne.</p> <p>16. Systemy informacji i promocji turystycznej w wybranych krajach oraz działalność zagranicznych ośrodków promocji turystycznej w Polsce.</p> <p>17. Targi, wystawy i kiermasze w Polsce i na świecie oraz ich rola i znaczenie w promocji turystycznej.</p> <p>18. Rodzaje promocji oraz sposoby aktywnej sprzedaży produktów i usług turystycznych.</p> <p>19. Wykorzystanie narzędzi internetowych, nowych technologii, mediów i portali</p>

społecznościowych w informacji i promocji turystycznej.

Forma zajęć – ćwiczenia

Treści programowe

3. Analiza działalności Polskiej Organizacji Turystycznej.
4. Konkursy cykliczne, aktualnie realizowane i przeprowadzone w zakresie promocji turystycznej Polski.
5. Ocena zawartości Narodowego Portalu Turystycznego polska.travel.
6. Analiza działalności organizacji i stowarzyszenia zajmujące się promocją turystyki.
7. Przegląd mediów i portali społecznościowych w zakresie informacji i promocji turystycznej (Facebook, Twitter, You Tube, Instagram, LinkedIn, Pintereset i inne).
8. Organizacja wyjazdu i udziału organizatora turystyki w targach turystycznych.
9. Opracowanie planu organizacji wizyty studyjnej dla dziennikarzy i touroperatorów.
10. Opracowanie materiału informacyjnego i strategii promocji wybranego produktu turystycznego.
11. Zasady tworzenia bazy danych systemu ISIT, Repozytorium Informacji Turystycznej, źródła informacji turystycznej.
12. Wizyta studyjna w punktach Informacji Turystycznej w Lublinie – przedstawienie programu szkolenia dla pracowników na informatora turystycznego.

Metody dydaktyczne

Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
W2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
W3	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U1	Ćwiczenia audytoryjne.
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K1	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne.
K2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne.
K3	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się

Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1			x			
W2			x			
W3			x	x		
U1				x		
U2				x		
U3				x		
K1			x			
K2				x		
K3			x			

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Test zaliczeniowy pisemny w formie (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania - procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)</p>
Ćwiczenia	<p>Wykonanie pisemnie trzech prac indywidualnych sprawdzających umiejętność zastosowania zdobytej wiedzy z zakresu promocji i informacji turystycznej. Projekty: 12. Prezentacja z analizą wybranych zadań POT, ROT i LOT. 13. Opracowanie projektu organizacji wizyty studyjnej lub udziału w targach turystycznych. 14. Opracowanie materiału informacyjnego i strategii promocji wybranego miejsca, regionu lub produktu turystycznego. Zasady oceniania: Możliwość otrzymania po 20 pkt. z każdego projektu, łącznie 60 pkt.. Zaliczenie ćwiczenia wymaga osiągnięcia po min. 10 pkt. z każdego projektu, łącznie min.30 pkt. Oba projekty muszą być zaliczone. Od 30-40 pkt. ocena 3.0; 41-50 pkt. – ocena 4.0.; 51-60 pkt. – ocena 5.0. Możliwe oceny połówkowe. Spóźnienie w terminie przekazania projektu może spowodować obniżenie oceny. 1. Wartość merytoryczna - treść zgodna z tematem prezentacji i wyczerpuje zakres zagadnień (maks. 10 pkt.). 2. Forma przekazu i materiał prezentacji (umiejętność i forma przekazu słownego, świadcząca o samodzielności przygotowania prezentacji i dobrej znajomości tematu, jakość i czytelność (maks. 5 pkt.) 3. Podsumowanie. Interpretacje i komentarze z zakresu prezentacji (powołanie się na źródło osobowe i odnośniki strony Web) oraz własne wnioski i oceny dotyczące tematu prezentacji (5 pkt.).</p>

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	25
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	25	25
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	30	35
Sumaryczny nakład pracy studenta		85	85
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Kruczek Z., Walas B., Promocja i informacja w turystyce, Proksenia, Kraków 2010.
2.	Podręcznik obsługi klienta-turysty w centrach i punktach „it”. POT.Warszawa 2020.
3.	Narodowy Portal Turystyczny polska.travel.
Literatura uzupełniająca	
1.	Strony internetowe: www.pot.gov.pl
2.	Broszura "Polski System Informacji Turystycznej" wyd. 2010
3.	https://zarabiajnaturystyce.pl/

Prowadzący moduł:	mgr Robert Mazur
Adres e-mail:	robert.mazur@wssp.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C I.1	Nazwa przedmiotu: Organizacja i działalność biura turystycznego (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: II	Semestr: 3	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	20
Ćwiczenia	15	15
Liczba punktów ECTS	4	4

Cel modułu	
1.	Poznanie organizacji i funkcjonowania przedsiębiorstw turystycznych prowadzących działalność w zakresie organizacji, sprzedaży i realizacji usług oraz imprez turystycznych.
2.	Zdobycie wiedzy teoretycznej i praktycznej w zakresie rejestracji i prowadzenia działalności gospodarczej w formie biura podróży.
3.	Poznanie możliwości praktycznego wykorzystania Internetu i nowoczesnych technik informatycznych w zarządzaniu i działalności współczesnego biura podróży.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Ogólna wiedza w zakresie organizacji i obsługi ruchu turystycznego
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Umiejętności analityczne oceny treści dokumentów, w tym aktów prawnych
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Ma świadomość społecznego kontekstu działalności przedsiębiorstw turystycznych oraz rozumie zjawiska społeczne związane z obsługą ruchu turystycznego

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Opisuje i charakteryzuje współczesny rynek biur podróży w Polsce i na świecie.	K_W01 K_W06 P6U_W P6S_WG P6S_WK

W2	Wymienia i objaśnia zakres usług turystycznych oferowanych i obsługiwanych przez biura podróży.	K_W03 K_W04 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W3	Definiuje i wskazuje aspekty prawne podczas rejestracji i działalności biura podróży.	K_W07 K_W09 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Analizuje funkcje i role biura podróży w organizacji i obsłudze ruchu turystycznego oraz dobiera organizacyjno-prawne formy działalności organizatorów turystyki i innych przedsiębiorców pośredniczących w sprzedaży usług i imprez turystycznych.	K_U01 K_U02 K_U06 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U2	Opracowuje elementy biznes planu biura podróży i przygotowuje proces rejestracji przedsiębiorstwa turystycznego.	K_U03 K_U07 P6U_U P6S_UW
U3	Wykorzystuje podstawowe narzędzia i techniki informatyczne oraz odpowiednie druki i dokumenty podczas rejestracji i działalności biura podróży.	K_U18 K_U19 P6U_U P6S_UU P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Przestrzega przepisów prawnych związanych z organizacją i obsługą ruchu turystycznego.	K-K01 K_K07 P6U_K P6S_KR P6S_KK
K2	Wykazuje odpowiedzialność przedsiębiorcy turystycznego w związku z wykonywaną działalnością w zakresie organizacji, sprzedaży oraz realizacji usług i imprez turystycznych.	K_K09 K_K10 P6U_K P6S_KR
K3	Wyraża ocenę jak ważną rolę mają biura turystyczne w kreowaniu współczesnego rynku usług turystycznych.	K_K07 K_K11 P6U_K P6S_KR P6S_KK

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aspekty i uwarunkowania prawne prowadzenia działalności przedsiębiorstwa turystycznego jako biuro podróży. 2. Funkcje, typy i kryteria klasyfikacji biur podróży. 3. Formy organizacyjno-prawne biur podróży. 4. Zakres działalności oraz rodzaje usług i produktów biur podróży.

5. Struktura organizacyjna w biurze podróży i zakresy obowiązków pracowników.
6. Biznes plan biura podróży.
7. Działalność biur podróży w zakresie organizacji, sprzedaży oraz realizacji usług i imprez turystycznych.
8. Obowiązki i odpowiedzialność biur podróży w relacji z klientami i kontrahentami.
9. Współpraca biur podróży z podmiotami rynku turystycznego.
10. Wykorzystanie informatyki i Internetu w działalności biur podróży.

Forma zajęć – ćwiczenia

Treści programowe

1. Zakładanie przedsiębiorstwa turystycznego, dokumenty i plan czynności związany z uruchomieniem działalności gospodarczej jako biuro podróży.
2. Opracowanie i prezentacja koncepcji własnego modelowego biura podróży według ustalonych założeń – biznes plan.
3. Praktyczne wykorzystywanie w działalności biura podróży dokumentów, druków oraz technologii informatycznych i Internetu.
4. Marketing w praktyce oraz targi turystyczne w działalności biura podróży.
5. Nawiązywanie kontaktów oraz formy współpracy biura podróży z podmiotami rynku turystycznego w Polsce i za granicą.
6. Charakterystyka rynku biur podróży w Polsce i na świecie.

Metody dydaktyczne

Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
W2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
W3	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się

Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		x				
W2		x				
W3		x				
U1		x				
U2				x		
U3						x
K1		x				
K2		x				
K3						x

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-70% - dostateczny (3,0) 71-74% - dostateczny plus (3,5) 75-84% - dobry (4,0) 85-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Grupowa analiza i dyskusja nad wybranymi aspektami z wykładów – pytania i odpowiedzi ustne. Prezentacja z analizą koncepcji modelowego własnego biura podróży. Zadania domowe po zajęciach i ich odsyłanie prowadzącemu do oceny. Zasady oceniania: zaliczenie ćwiczeń wymaga uzyskania pozytywnej oceny z projektu biznes planu oraz zrealizowanie wszystkich zadań domowych.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	45	35
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	40	45
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		105	105
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		4	4

Literatura podstawowa	
1.	H.Zawistowska, Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej w turystyce, SGH Warszawa 2011.
2.	A.Konieczna-Domańska, Biura podróży na rynku turystycznym, PWN 2017
3.	Obowiązujące akty prawne regulujące działalność rynku biur podróży w Polsce i Unii Europejskiej. Ustawa z dnia 24 listopada 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych.
Literatura uzupełniająca	
1.	A. Panasiuk (red.), Regulacja a orientacja marketingowa touroperatorów, WN US, Szczecin 2017.
2.	M.Tokarski, Jak solidnie przygotować profesjonalny biznesplan, CeDeWu 2017.

Prowadzący moduł:	mgr Robert Mazur mgr Katarzyna Nocuń
Adres e-mail:	robert.mazur@pol.edu.pl katarzynamocun@o2.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C I.3.	Nazwa przedmiotu: Obsługa imprez turystycznych (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: II	Semestr: 4	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	15	10
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Zapoznanie z istniejącym systemem doboru i szkolenia kadr do obsługi imprez turystycznych.
2.	Poznanie zadań, obowiązków i odpowiedzialności pilota wycieczek, rezydenta, przewodnika turystycznego i innych osób pracujących podczas obsługi imprez turystycznych.
3.	Poznanie zasad i sposobu działań przez osoby obsługujące imprezy turystyczne w sytuacji powstania zdarzeń awaryjnych i losowych.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Ogólna wiedza w zakresie obsługi ruchu turystycznego.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Bez wymagań wstępnych.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Bez wymagań wstępnych.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Wymienia i opisuje jakie obowiązują w Polsce zasady doboru kadr do obsługi imprez turystycznych.	K_W01 K_W07 K_W04 P7S_WG

		P7S_WK
W2	Zna zasady postępowania osób uczestniczących w obsłudze imprez turystycznych podczas sytuacji awaryjnych, losowych i sytuacjach nietypowych.	K_W02 K_W07 K_W18 P7S_WG
W3	Definiuje zadania i obowiązki kadry turystycznej oraz opisuje odpowiedzialność osób uczestniczących w obsłudze imprez turystycznych.	K_W07 K_W18 P7S_WG P7S_WK
Umiejętności		
U1	Przeprowadza dobór kadr turystycznych do różnych rodzajów imprez oraz określić obowiązki i zasady praktycznych działań osób uczestniczących w obsłudze imprezy na poszczególnych etapach jej realizacji.	K_U01 K_U13 K_U15 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U2	Analizuje zdarzenia występujących podczas imprezy i przedstawia właściwe rozwiązania oraz zasady postępowania podczas sytuacji awaryjnych i nietypowych.	K_U05 K_U06 K_U13 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U3	Wykorzystuje znajomość aspektów prawnych w organizacji obsługi imprezy dla wybranych grup odbiorców i rodzajów programów turystycznych.	K_U02 K_U13 K_U15 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Rozumie i wyraża ocenę jak duże znaczenie dla jakości imprez turystycznych i zadowolenia klientów odgrywa profesjonalna kadra uczestnicząca w realizacji imprez.	K_K01 K_K06 K_K07 P7S_KO P7S_KK P7S_KR
K2	Wykazuje się pełną świadomością o odpowiedzialności osób uczestniczących w obsłudze imprez za bezpieczeństwo i zdrowie turystów.	K_K02 K_K06 K_K07 P7S_KO P7S_KK P7S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
<p>20. Etapy podróży turystycznej i formy obsługi ruchu turystycznego.</p> <p>21. Zagrożenia, bezpieczeństwo i ryzyko podczas realizacji imprez turystycznych.</p> <p>22. Rola i dobór kadr turystyki do obsługi imprez turystycznych.</p> <p>23. Zadania i funkcje pilotów wycieczek, rezydentów, przewodników turystycznych, animatorów czasu wolnego, instruktorów rekreacji, opiekunów i wychowawców dzieci i młodzieży.</p> <p>24. Odpowiedzialność cywilna, karna i służbowa osób zajmujących się obsługą imprez turystycznych.</p> <p>25. Cechy i zasady funkcjonowania grupy turystycznej. Konflikty w grupie turystycznej oraz w relacjach kadra – turysta.</p> <p>26. Aspekty prawne i organizacyjne obsługi imprez dla wybranych grup odbiorców i rodzajów programów turystycznych:</p> <p>13. imprezy dla dzieci i młodzieży</p> <p>14. imprezy dla seniorów</p> <p>15. imprezy turystyczne skierowane dla osób z niepełnosprawnościami.</p> <p>27. Obsługa imprez firmowych i wydarzeń biznesowych typu MICE.</p> <p>28. Obsługa imprez z programem rekreacyjnym, turystyką aktywną i kwalifikowaną.</p> <p>29. Praktyczne aspekty obsługi turystów podczas zagranicznych imprez grupowych wyjazdowych i przyjazdowych do Polski.</p> <p>30. Zasady współpracy biur podróży z gestorami bazy noclegowej, gastronomicznej, transportowej i miejscami atrakcji turystycznych w trakcie realizacji imprezy.</p>
Forma zajęć – ćwiczenia
Treści programowe
<p>15. Sytuacje awaryjne i losowe podczas realizacji imprez turystycznych oraz zasady postępowania kadry turystycznej.</p> <p>16. Cechy i zasady funkcjonowania grupy turystycznej. Konflikty w grupie turystycznej oraz w relacjach kadra – turysta.</p> <p>17. Zdarzenia nietypowe pojawiające się podczas realizacji programu turystycznego, korzystania z usług hotelowych, gastronomicznych i transportowych.</p> <p>18. Zadania pracownika merytorycznego biura w zakresie dokumentacji imprezy turystycznej i zasady odprawy kadry turystycznej w biurze organizatora w zakresie planowanej realizacji imprezy.</p> <p>19. Sporządzanie protokołów i dokumentów związanych ze zdarzeniami podczas realizacji i obsługi imprezy turystycznej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - niezgodność świadczeń i usług z programem imprezy otrzymanych od kontrahenta, - reklamacje uczestników imprezy na standard, jakość i ilość świadczeń, - protokół w związku ze zdarzeniem skutkującym koniecznością udzielenia pomocy uczestnikowi imprezy: pomoc ambulatoryjna, hospitalizacja, śmierć uczestnika, kradzież rzeczy osobistych i utrata bagażu. <p>20. Sprawozdanie merytoryczne i rozliczenia finansowe kadry turystycznej po zakończeniu imprezy turystycznej.</p>

21. Kształtowanie przez kadre turystyczną pozytywnego wizerunku kraju i biura podróży podczas imprezy turystycznej.

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
W2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
W3	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K1	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne.
K2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1			x			
W2			x	x		
W3			x	x		
U1						x
U2						x
U3						x
K1			x			
K2			x			

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Test zaliczeniowy pisemny w formie (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania - procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Trzy testy zaliczeniowe sprawdzające umiejętność zastosowania zdobytej wiedzy z zakresu zagadnień analizowanych i omawianych podczas ćwiczeń. Każdy test zaliczeniowy po 20 pytań zamkniętych i 10 pytań otwartych. Zaliczenie każdej części testu po uzyskaniu minimum 51% punktów prawidłowych odpowiedzi.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się

Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	25	30
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		75	75
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	B.Meyer, „Obsługa ruchu turystycznego”, PWN 2007
2.	Z.Kruczek: Kompendium pilota wycieczek
3.	T.Zagajewski: Bezpieczny wypoczynek dzieci i młodzieży
Literatura uzupełniająca	
1.	USTAWA z dnia 24 listopada 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych
2.	USTAWA z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych
3.	ROZPORZĄDZENIE MINISTRA EDUKACJI NARODOWEJ z dnia 30 marca 2016 r.w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży

Prowadzący moduł:	mgr Robert Mazur
Adres e-mail:	robert.mazur@wssp.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)**

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C I.4.	Nazwa przedmiotu: Obsługa klienta (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: II	Semestr: 4	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	15	10
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Zapoznanie studenta z zasadami profesjonalnej obsługi klienta w przedsiębiorstwie turystycznym w tym z technikami sprzedaży stosowanymi w codziennej pracy biura podróży.
2.	Zdobywanie wiedzy na temat technik i metod prowadzenia rozmowy handlowej z klientem, sposobów radzenia sobie z obiekcjami klientów oraz budowania relacji biznesowej z klientami w działalności przedsiębiorstw turystycznych.
3.	Przekazanie studentowi podstawowej wiedzy teoretycznej i praktycznej w zakresie funkcjonowania przedsiębiorstw, a zwłaszcza w aspekcie obsługi klienta.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowe wiadomości dotyczące specyfiki pracy z klientem w działalności przedsiębiorstw turystycznych
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Student przygotowuje schemat rozmowy handlowej z klientem, przeprowadza badanie potrzeb klienta oraz prezentuje ofertę z użyciem języka korzyści.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Podejmuje działania zorientowane na budowanie relacji biznesowych z klientami w działalności biura podróży.

Efekty uczenia się	
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:	Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK

Wiedza		
W1	Charakteryzuje grupy klientów i dobiera odpowiednie metody pracy z klientem.	K_W04 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W2	Wylicza wszystkie etapy prowadzenia rozmowy handlowej z klientami.	K_W09 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W3	Objaśnia znaczenie budowania relacji z klientami w działalności przedsiębiorstw turystycznych.	K_W13 K_W09 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Przygotowuje schemat rozmowy handlowej z klientem.	K_U03 P6U_U P6S_UW
U2	Korzysta z dostępnych narzędzi, takich jak internetowe systemy rezerwacyjne, w celu przygotowania i przedstawienia oferty dla klienta.	K_U14 P6U_U P6S_UW
U3	Prezentuje ofertę turystyczną z użyciem języka korzyści.	K_U11 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Troszczy się o potrzeby klientów w branży turystycznej i identyfikuje się z nimi.	K_K07 P6U_K P6S_KR
K2	Podejmuje działalność zorientowaną na pozyskaniu i utrzymaniu klienta w działalności biura podróży.	K_K12 K_KO5 P6U_K P6S_KO P6S_KR
K3	Wykazuje się kreatywnością realizując ćwiczenia ustne, współpracuje w zespole, pełniąc w nim różne role.	K_K02 P6U_K P6S_KK

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
1. Zasady profesjonalnej obsługi klienta w działalności przedsiębiorstw turystycznych - wiedza o kliencie i rola klienta w branży turystycznej - motywacje i potrzeby klientów - model gościnności w profesjonalnie zarządzanym przedsiębiorstwie turystycznym 2. Budowanie relacji biznesowych z klientami - schemat obsługi klienta na wszystkich etapach współpracy - kontakt powakacyjny 3. Techniki sprzedaży - badanie potrzeb klienta	

- pogłębione badanie potrzeb klienta
 - ofertowanie z użyciem języka korzyści
 - ofertowanie metodą „all in one” jako metoda sprzedaży usług dodatkowych
 - walka z obiekcjami
 - zamknięcie sprzedaży
4. Wykorzystanie technik informatycznych i Internetu przy sprzedaży usług turystycznych i obsłudze klienta
5. Sylwetka pracownika branży turystycznej.
- wymagane umiejętności i kwalifikacje
 - wygląd i postawa
 - mowa ciała

Forma zajęć – ćwiczenia

Treści programowe

1. Sposób podejścia do klienta, rola „pierwszego wrażenia”, analizowanie potrzeb klienta, podjęcie działania.
2. Praktyczne metody komunikacji z klientem.
3. Prowadzenie rozmowy handlowej z klientem.
4. Kultura osobista i ubiór pracownika obsługującego klienta.
5. Zawieranie umów oraz prowadzenie innych procedur i formalności związanych ze sprzedażą usług turystycznych i obsługą klienta.
6. Stosowanie nowoczesnych technik sprzedaży i komunikacji z klientem.
7. Obowiązki organizatorów i sprzedawców usług turystycznych poprzez analizę obowiązujących przepisów prawnych.

Metody dydaktyczne

Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny.
W2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
W3	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K3	Wykład problemowy. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się

Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		x				
W2		x				
W3		x				
U1	x	x				
U2	x					
U3	x					

K1	x				
K2	x				
K3		x			

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (ocena 2,0) 51-60% - dostateczny (ocena 3,0) 61-70% - dostateczny plus (ocena 3,5) 71-80% - dobry (ocena 4,0) 81-90% - dobry plus (ocena 4,5) 91-100% - bardzo dobry (ocena 5,0)
Ćwiczenia	Ćwiczenie ustne, scenka: Przeprowadzenie rozmowy handlowej z klientem w biurze podróży według poznanego algorytmu. Zasady oceniania: zaliczenie ćwiczenia wymaga minimum 50 pkt (ocena 3,0). Od 65 pkt.-ocena 4,0. Od 80 pkt.-ocena 5,0. Możliwe oceny połówkowe. Ocena zadania (do 100pkt.): 31. Wartość merytoryczna (do 65 pkt.) 22. Zastosowanie formuły otwarcia (max 10 pkt.) 23. Umiejętność przeprowadzenia etapu badania potrzeb klienta (max 25 pkt.) 24. Zastosowanie techniki powtórzenia w rozmowie handlowej z klientem (mx 10 pkt.) 25. Prezentacja oferty z użyciem języka korzyści (max 10 pkt.) 26. Styl prowadzenia rozmowy (max 10 pkt.) 32. Spójność i logika (max 20 pkt.) Umiejętność radzenia sobie z obiekcjami klienta (max 15 pkt.)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	15	25
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	30	30
Sumaryczny nakład pracy studenta		80	80
Liczba punktów ECTS (1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		3	3

Literatura podstawowa	
1.	William W.Larson; Obsługa klienta. Warszawa 2003
2.	Ustawa o usługach turystycznych z 29 sierpnia 1997 r. oraz rozporządzenia do ustawy
3.	Kruczek Z.(red), Obsługa ruchu turystycznego, Proksenia, Kraków 2012
Literatura uzupełniająca	
1.	Bartkowska U., Badanie potrzeb klienta, czyli inwestycja w najwyższą stopę zwrotu, Złote Myśli, Gliwice 2016
2.	Kachniewska M., Zarządzanie jakością usług turystycznych, Academia.edu 2002
3.	Knowles T., Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią, PWE, Warszawa 2001

Prowadzący moduł:	Mgr Katarzyna Nocuń
Adres e-mail:	katarzynanocun@o2.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)**

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C I.5	Nazwa przedmiotu: Pilotaż i przewodnictwo turystyczne (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: II	Semestr: 4	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	15	10
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Zapoznanie studentów ze specyfiką pracy pilota oraz przewodnika grup turystycznych
2.	Zdobycie wiedzy na temat prawnych uwarunkowań pracy pilota wycieczek i przewodnika, zakresu praw i obowiązków pilota i przewodnika oraz specyfiki obsługi grupy
3.	Przygotowanie do ćwiczeń terenowych oraz do kolejnych wyjazdów w ramach programu kształcenia. Zachęcenie do udziału w kursie pilota wycieczek

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowe wiadomości dotyczące turystyki i geografii fizycznej i społeczno-ekonomicznej
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Student umiejętnie korzysta z różnorodnych źródeł wiedzy krajoznawczej, w tym ze źródeł pisanych i elektronicznych, ocenia ich wiarygodność i przydatność do określonych celów
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumie podstawowe zjawiska społeczne

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Objaśnia zasady obsługi turystów na poszczególnych etapach realizacji imprezy turystycznej, rozpoznaje potrzeby i zachowania człowieka	K_W04 K_W13 P6S_WG P6S_WK

W2	Definiuje zakres praw i obowiązków pilota i przewodnika w obsłudze ruchu turystycznego	K_W07 P6S_WG
W3	Dobiera różnorodne źródła wiedzy krajoznawczej	K_W05 P6S_WG P6S_WK
W4	Formułuje zasady bezpieczeństwa obowiązujące w pracy pilota i przewodnika turystycznego	K_W18 P6S_WG
Umiejętności		
U1	Sprawuje potencjalnie opiekę nad turystami i czuwa w imieniu organizatora turystyki nad sposobem świadczenia usług turystycznych na rzecz turystów	K_U03 K_U15 K_U19 P6S_UK P6S_UO
U2	Posługuje się opracowaniami kartograficznymi i korzysta z innych źródeł wiedzy niezbędnych w pracy pilota i przewodnika turystycznego	K_U08 P6S_UW
U3	Poprawnie merytorycznie wskazuje na lokalne atrakcje turystyczne oraz przekazuje podstawowe informacje dotyczące odwiedzanego miejsca	K_U03 K_U04 P6S_UW P6S_UO
U4	Projektuje i realizuje działania oraz rozwiązuje problemy z zakresu technik i metod obsługi grupy turystycznej	K_U06 K_U09 P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Pracuje w grupie, a przede wszystkim jej przewodzi	K_K12 P6S_KO P6S_KR
K2	Podejmuje działania zorientowane na swoją karierę zawodową w zakresie pilotażu i przewodnictwa, poprzez podnoszenie kompetencji zawodowych, m.in. kursy, szkolenia, certyfikaty	K_K01 K_K02 P6S_KK
K3	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i działa w sytuacjach stresujących	K_K04 K_K09 P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
Wykład I: Pilot i przewodnik – obowiązki, wymagania formalne, zasady zdobywania uprawnień, prawa, formy zatrudniania, możliwości poszerzania kompetencji
Wykład II: Szczegółowe obowiązki pilota i przewodnika - analiza porównawcza zakresu pracy, podobieństwa i różnice; wskazane cechy osobowe pilota i przewodnika
Wykład III: Przygotowanie do imprezy (przygotowanie organizacyjne, merytoryczne; źródła wiedzy i ich znaczenie, odprawa,teczka imprezy)
Wykład IV: Źródła informacji turystycznej niezbędne w czasie pracy pilota i przewodnika turystycznego
Wykład V: Dostosowanie przekazywanych treści do możliwości percepcyjnych uczestników wycieczki. Organizacja pracy z różnymi grupami turystów

Forma zajęć – ćwiczenia
Treści programowe
Ćwiczenie I: Metodyka i technika pracy pilota wycieczek i przewodnika turystycznego przy obsłudze imprez autokarowych
Ćwiczenie II: Metodyka i technika pracy pilota wycieczek i przewodnika turystycznego przy obsłudze grup specjalistycznych
Ćwiczenie III: Rozwiązywanie trudnych, nagłych i awaryjnych sytuacji
Ćwiczenie IV: Komunikacja interpersonalna i autoprezentacja. Emisja głosu
Ćwiczenie V: Zajęcia terenowe, w czasie których każdy ze studentów pełni funkcję pilota lub przewodnika, wykorzystując w praktyce wiedzę i nabyte umiejętności

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny, wykład problemowy, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe i terenowe
W2	Wykład konwersatoryjny, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
W3	Wykład konwersatoryjny, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe i terenowe
W4	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe i terenowe
U1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe i terenowe
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe i terenowe
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe i terenowe
U4	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe i terenowe
K1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe i terenowe
K2	Wykład konwersatoryjny, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe i terenowe

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				X
W2		X				X
W3		X				X
W4						X
U1		X				X
U2		X				X
U3						X
U4						X
K1						X
K2						X
K3						X

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Ocena elementów pilotażu i przewodnictwa (maksymalnie 100 punktów) a) Dobór źródeł informacji (maks. 10 pkt.) b) Merytoryczna treść przekazywanej informacji (maks. 50 pkt.) c) Styl prezentacji (maks. 40 pkt.).

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	30	35
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	30	35
Sumaryczny nakład pracy studenta		90	90
Liczba punktów ECTS (1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Kruczek Z., 2006, Kompendium pilota wycieczek, Proksenia, Kraków
2.	Szafranowicz-Małożięć R. 2015: Podręcznik pilota wycieczek, warsztat praktyczny
3.	Gołębski G., 2001, Vademecum pilota grup turystycznych, AE, Poznań
Literatura uzupełniająca	
1.	Przewodniki po wybranych regionach, miastach Polski
2.	USTAWA z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych z późniejszymi zmianami, tekst jednolity z dnia 17 stycznia 2019 r. (poz. 238).
3.	

Prowadzący moduł:	dr Sławomir Kula / mgr Joanna Paczos
Adres e-mail:	slawomir.kula@wssp.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C I.6	Nazwa przedmiotu: Tworzenie produktu turystycznego	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	15
Ćwiczenia	15	15
Liczba punktów ECTS	4	4

Cel modułu	
1.	Przekazanie wiedzy teoretycznej na temat struktury produktów, usług i imprez turystycznych
2.	Przekazanie wiedzy na temat podstawowych zasad przygotowania i tworzenia produktu turystycznego oraz różnych rodzajów imprez turystycznych
3.	Nabywanie przez studenta umiejętności samodzielnego przygotowania oferty turystycznej

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Zna walory turystyczne i rozumie znaczenie infrastruktury turystycznej określonego rynku
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi zdiagnozować rynek turystyczny i określić zapotrzebowanie na produkt turystyczny
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Ma świadomość społecznego kontekstu działalności przedsiębiorstw oraz rozumie podstawowe zjawiska społeczne

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuje szczegółowo pojęcia z zakresu geografii turystyki i przedstawia analizę rynkową produktów i imprez turystycznych.	K_W01 P6U_W P6S_WG
W2	Charakteryzuje zasady przygotowania i zastosowania w praktyce specyficznych dla rynku turystycznego etapów tworzenia produktu	K_W04 P6U_W

	turystycznego i różnych rodzajów imprez turystycznych.	P6S_WG P6S_WK
W3	Wskazuje różne formy ruchu turystycznego w aspekcie dostosowania produktów i usług turystycznych do oczekiwań i potrzeb turystów na różnych etapach podróży.	K_W06 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Opisuje, interpretuje i analizuje zjawiska z zakresu geografii turystyki, popytu i podaży oraz preferencji potencjalnych klientów na turystycznym rynku docelowym.	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Prawidłowo ocenia potencjał turystyczny oraz projektuje oferty turystyczne, dopasowane do specyfiki, potrzeb i oczekiwań grup docelowych.	K_U05 P6U_U P7U_UW
U3	Prawidłowo dobiera rynki docelowe, oceniając zasoby potencjalnego turystycznego obszaru i w oparciu o tę wiedzę pozycjonuje produkty na współczesnym rynku usług turystycznych	K_U10 P6S_UW P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Dąży do podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych w stosunku do siebie i innych	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Jest zdeterminowany do działań w sposób przedsiębiorczy	K_K02 P6U_K P6S_KK
K3	Wykazuje świadomość własnych doświadczeń oraz wiedzy z zakresu turystyki i stosowania jej w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów	K_K05 P6U_K P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Motywacje podróży turystycznych oraz aktualne trendy na rynku usług i produktów turystycznych. 2. Pojęcie i rodzaje produktów oraz usług i imprez turystycznych. 3. Składniki markowego produktu turystycznego i przykłady produktów turystycznych regionalnych, krajowych i zagranicznych. 4. Proces tworzenia produktu turystycznego. 5. Produkt w biurze podróży – impreza turystyczna, rodzaje i ich podział. 6. Etapy i zasady projektowania imprez turystycznych w biurze podróży. 7. Zasady programowania imprez turystycznych - program ramowy i szczegółowy. 8. Analiza dynamiki potrzeb i zachowań turysty podczas poszczególnych faz realizacji imprezy turystycznej. 9. Rodzaje i podział kosztów oraz zasady kalkulacji ceny usług i imprez turystycznych. 10. Plan marketingowy na sprzedaż produktów i imprez turystycznych. 11. Zadania organizatora i kadry turystycznej na etapie realizacji imprezy. 12. Wykorzystywanie programów komputerowych i aplikacji internetowych wspomagających tworzenie produktu turystycznego. 	

Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
1.	Badanie rynku, identyfikacja składników oraz pomysł na konkretny produkt i imprezę turystyczną..
2.	Programowanie imprezy turystycznej: szczegółowy plan trasy, harmonogram czasowy, rodzaje środków transportu, termin imprezy.
3.	Programowanie imprez turystyki powszechnej, kwalifikowanej i specjalistycznej.
4.	Obliczanie ceny produktów i imprez turystycznych z uwzględnieniem czynników wpływających na cenę: marży i podatku VAT, ryzyka czarteru i zmiany kursu dewiz oraz zmniejszenia ilości uczestników.
5.	Zamawianie świadczeń i zawieranie umów na realizację imprez turystycznych.
6.	Wykorzystywanie programów komputerowych i aplikacji internetowe wspomagających programowanie imprez turystycznych.
7.	Formalności, druki i dokumenty stosowane przy organizacji, realizacji i rozliczaniu imprez.
8.	Rozwiązanie zadania kompletnego projektu imprezy turystycznej.

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
W2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
W3	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		x				
W2		x				
W3		x				
U1				x		
U2				x		
U3				x		
K1		x				
K2		x				
K3		x				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-70% - dostateczny (3,0)

	71-74% - dostateczny plus (3,5) 75-84% - dobry (4,0) 85-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Grupowa analiza i dyskusja nad wybranymi aspektami z wykładów – pytania i odpowiedzi ustne. Wykonanie kompletnego projektu produktu turystycznego – imprezy turystycznej Zadania domowe po zajęciach i ich odsyłanie prowadzącemu do oceny. Zasady oceniania: zaliczenie ćwiczeń wymaga uzyskania pozytywnej oceny z projektu produktu turystycznego – imprezy turystycznej oraz zrealizowanie wszystkich zadań domowych.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	45	30
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	30	20
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	25	30
Sumaryczny nakład pracy studenta		100	100
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		4	4

Literatura podstawowa	
1.	Produkt turystyczny, J. Kaczmarek, A. Stasiak, B. Włodarczyk. Briggs, PWE, W-wa, 2005
2.	B. Meyer, Obsługa ruchu turystycznego, PWN 2008
3.	Ph. Kotler, K.L. Keller, Marketing, Dom Wydawniczy Rebis, Poznań 2012
4.	Kompendium wiedzy o turystyce, pod red. G. Gołębskiego, PWN, W-wa, 2005
Literatura uzupełniająca	
1.	Marketingowa strategia Polski w sektorze turystyki na lata 2012-2020, POT, Warszawa, 2011
2.	Plan marketingu turystyki w województwie lubelskim na lata 2007-2013, Urząd Marszałkowski, Lublin, 2009
3.	Przedsiębiorstwo turystyczne: ujęcie statyczne i dynamiczne: praca zbiorowa (red. Grzegorz Gołębski, Warszawa, PWE, 2007

Prowadzący moduł:	dr Waldemar Jurkiewicz, prof. AWP mgr Robert Mazur
Adres e-mail:	waljurk@gmail.com robert.mazur@pol.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)**

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C I.7.	Nazwa przedmiotu: Systemy informatyczne w turystyce (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5	Sposób zaliczenia: Z0
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	15	10
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Pozyskanie wiedzy dotyczącej zastosowań informatyki przez różne podmioty rynku turystycznego i rekreacyjnego działające w sektorze organizatorów turystyki.
2.	Przekazanie wiedzy i praktycznych umiejętności obsługi narzędzi informatycznych stosowanych w branży turystycznej.
3.	Nabycie, na podstawie dokumentacji technicznej oraz opisu programów, umiejętności doboru i zastosowania dostępnych narzędzi informatycznych do wykorzystania w branży turystycznej.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Z zakresu narzędzi informatycznych stosowanych w turystyce i zasadach przekształcania danych umożliwiających sprawne funkcjonowanie przedsiębiorstwa turystycznego
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi obsługiwać odpowiednie narzędzia informatyczne w działalności przedsiębiorstw turystycznych.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Ma świadomość społecznego kontekstu działalności przedsiębiorstw oraz rozumie podstawowe zjawiska społeczne.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu informatycznych systemów rezerwacyjnych i tłumaczy potrzebę zastosowania określonych narzędzi informatycznych na rynku turystycznym.	K_W05 P6S_WG P6S_WK

W2	Opisuje zasady funkcjonowania określonych narzędzi informatycznych, formułuje problemy związane z odpowiednim doбором narzędzi informatycznych.	K_W05 P6S_WG P6S_WK
W3	Zna elementy obowiązkowe rezerwacji oraz zasady jej tworzenia	K_W05 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Analizuje potrzeby, decyduje o doborze właściwych narzędzi informatycznych wspierających działalność przedsiębiorstwa turystycznego.	K_U02 P6S_UW P6S_UK
U2	Obsługuje specjalistyczne programy informatyczne przeznaczone dla branży turystycznej.	K_U02 P6S_UW P6S_UK
U3	Wyciąga wnioski i wykorzystuje uzyskane dane do modyfikacji oferowanego produktu turystycznego z uwzględnieniem potrzeb turystów, ideą zrównoważonego rozwoju i zasadami bezpieczeństwa.	K_U02 P6S_UW P6S_UK
U4	Tworzy rezerwacje w internetowych systemach rezerwacyjnych według zadanych wymagań	K_U02 P6S_UW P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Zdeterminowany jest na rozwiązanie problemu.	K_K01 P6S_KK
K2	Podejmuje działania w sposób przedsiębiorczy i efektywny ekonomicznie.	K_K02 P6S_KK
K3	Współpracuje w grupie na różnych zasadach, skutecznie porozumiewać się w ramach grupy.	K_K12 P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Systemy informatyczne stosowane w turystyce - podstawowe pojęcia: system informatyczny, dane, informacja, baza danych Rodzaje systemów informatycznych CRS/GDS, CMS, IBE, ISIT, IRS System rezerwacyjny Amadeus jako przykład systemu CRS/GDS - moduły Amadeus - zakres informacji gromadzonych w Amadeus - kody używane w systemie (polecenia do pozyskiwania kodów) - tworzenie i modyfikacja rezerwacji w Amadeus (elementy obowiązkowe i opcjonalne) - środowisko tekstowe i graficzne w Amadeus	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
Poruszanie się po Amadeus Selling Platform Connect Uzyskiwanie kodów miast, lotnisk, linii lotniczych, hoteli, wypożyczalni samochodów Wyszukiwanie informacji dostępnych w Amadeus Tworzenie prostych rezerwacji (elementy obowiązkowe) Modyfikacja rezerwacji Elementy opcjonalne w rezerwacji (OSI, SSR itp.)	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
W2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
W3	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U4	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1						X
W2						X
W3						X
U1						X
U2						X
U3						X
U4						X
K1						X
K2						X
K3						X

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-40% - niedostateczny (2,0) 41-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Zaliczenie w formie pisemnej – test z pytaniami zamkniętymi wielokrotnego wyboru wspólny z zaliczeniem wykładu.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	30	35
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	15	20
Sumaryczny nakład pracy studenta		75	75
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Berdychowski J., Informatyka w Turystyce i Rekreacji. Materiały do zajęć z wykorzystaniem programu AMADEUS Selling Platform, Wydawnictwo ALMAMER, Warszawa 2011
2.	Nalazek M., Internetowe kanały dystrybucji na rynku turystycznym, Wydawnictwo Difin, Warszawa 2010
3.	
Literatura uzupełniająca	
1.	Rajs R., Informatyczne systemy rezerwacyjne w turystyce, Prace dydaktyczne PWSZ w Krośnie, Krosno 2007
2.	
3.	

Prowadzący moduł:	mgr inż. Mirosław Sierpień
Adres e-mail:	mirosław.sierpien@wssp.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C I.8	Nazwa przedmiotu: Prawne aspekty obsługi ruchu turystycznego (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	20	10
Ćwiczenia	15	10
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Poznanie aspektów prawnych w sektorze usług turystycznych dotyczących organizacji i obsługi ruchu turystycznego.
2.	Zrozumienie praktycznego znaczenia i zastosowania regulacji prawnych polskich, Unii Europejskiej oraz konwencji międzynarodowych dotyczących turystyki dla rozwoju rynku usług turystycznych.
3.	Poznanie obowiązków i praw podmiotów rynku turystycznego oraz konsumentów usług turystycznych, wynikających z przepisów prawnych.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Definiuje podstawowe pojęcia prawne i źródła powszechnie obowiązującego prawa w Polsce.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Wyszukuje w Internecie źródła obowiązującego prawa w Polsce.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Ma świadomość potrzeby stosowania regulacji prawnych w życiu społecznym, prywatnym i działalności przedsiębiorstw.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Wskazuje występujące ryzyka i zagrożenia podczas organizacji oraz realizacji imprez i usług turystycznych, objaśnia odpowiedzialność prawną podmiotów rynku turystycznego.	K_W01 K_W06 P6U_W P6S_WG P6S_WK

W2	Definiuje i objaśnia najważniejsze regulacje prawne dotyczące działalności przedsiębiorstw turystycznych oraz wymogów formalno-prawnych związanych z rejestracją i prowadzeniem działalności w sektorze usług turystycznych.	K_W03 K_W07 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W3	Opisuje dokumenty wykorzystywane w biurze podróży podczas organizacji, sprzedaży oraz realizacji usług i imprez turystycznych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.	K_W04 K_W09 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Wykorzystuje narzędzia informatyczne i internet do szukania źródeł aktów prawnych dotyczących rynku usług turystycznych oraz znajduje interpretacje i komentarze do określonego aktu.	K_U01 K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U2	Interpretuje samodzielnie znaczenie obowiązujących regulacji prawnych w Polsce i na świecie w sektorze usług turystycznych.	K_U03 K_U06 P6U_U P6S_UW
U3	Dobiera określone dokumenty występujące w obsłudze ruchu turystycznego i analizuje je pod względem obowiązującego prawa.	K_U09 K_U15 P6U_U P6S_UW P6S_UO
Kompetencje społeczne		
K1	Przestrzega przepisów prawnych związanych z organizacją i obsługą ruchu turystycznego.	K-K01 K_K09 P6U_K P6S_KR P6S_KK
K2	Wykazuje zdolności do wyszukiwania określonych źródeł aktów prawnych odpowiednio do potrzeb i ich zastosowania.	K-K02 P6U_K P6S_KK
K3	Wyraża ocenę praktycznego znaczenia stosowania obowiązujących przepisów prawnych dla podmiotów rynku turystycznego i klientów usług turystycznych.	K_K05 P6U_K P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bezpieczeństwo i ryzyko w turystyce oraz zagrożenia występujące w usługach turystycznych. 2. Prawo Unii Europejskiej i prawo międzynarodowe dotyczące branży turystycznej. Dyrektywy UE i konwencje międzynarodowe. 3. Regulacje prawne w Polsce związane z rozpoczęciem i prowadzeniem działalności gospodarczej w branży turystycznej w zakresie organizacji i obsługi ruchu turystycznego:

- Prawo przedsiębiorcy;
 - Kodeks cywilny;
 - Ustawa z dnia 24 listopada 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych;
 - Ustawa o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych z dnia 29 sierpnia 1997 r.
 - Pojęcia, definicje i interpretacje ustawowe.
4. Wymagania formalno-prawne oraz gwarancyjno-finansowe dla przedsiębiorców turystycznych podejmujących działalność jako organizator imprez turystycznych i przedsiębiorca ułatwiający nabywanie powiązanych usług turystycznych:
 - Gwarancja Turystyczna;
 - Turystyczny Fundusz Gwarancyjny;
 - Turystyczny Fundusz Pomocowy;
 - Rejestr organizatorów turystyki i przedsiębiorców ułatwiający nabywanie powiązanych usług turystycznych.
 5. Odpowiedzialność prawna i obowiązki organizatorów turystyki, przedsiębiorców ułatwiających nabywanie powiązanych usług turystycznych oraz agentów turystycznych.
 6. Odpowiedzialność prawna i obowiązki przedsiębiorców turystycznych - gestorów bazy noclegowej, gastronomicznej, transportowej i rekreacyjnej oraz pilotów wycieczek i przewodników turystycznych za usługi i świadczenia turystyczne.
 7. Umowy i współpraca pomiędzy przedsiębiorstwami branży turystycznej. Praktyczny Kodeks Postępowania.
 8. Organizacje i instytucje kontrolujące działalność przedsiębiorców turystycznych w zakresie organizacji, sprzedaży oraz realizacji imprez i usług turystycznych.

Forma zajęć – ćwiczenia

Treści programowe

1. Umowy i dokumenty występujące podczas organizacji, sprzedaży oraz realizacji usług i imprez turystycznych.
2. Analiza treści umów o współpracy podmiotów rynku turystycznego, umowy czarteru i allotmentu na usługi turystyczne.
3. Ochrona interesów klienta w usługach turystycznych. Organy właściwe w sprawach ochrony konkurencji i konsumentów.
4. Formalne i prawne obowiązki oraz wymogi stawiane organizatorom imprez i usług turystycznych przy wybranych rodzajach turystyki i rekreacji:
 - Turystyka aktywna;
 - Turystyka dzieci i młodzieży;
 - Turystyka dla osób z niepełnosprawnościami.
5. Prawno strukturalne aspekty organizacji turystyki w Polsce i Unii Europejskiej. Rola, znaczenie i funkcje najważniejszych wybranych organów administracji, organizacji i stowarzyszeń turystycznych.

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
W2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
W3	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1			x			
W2			x			
W3			x			
U1						x
U2						x
U3				x		
K1			x			
K2						x
K3			x			

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Kolokwia pisemne w formie testu x 3 części (pytania zamknięte jednokrotnego wyboru i otwarte). Ocena punktowa z każdego kolokwium, minimum 51% prawidłowych odpowiedzi do zaliczenia kolokwium.</p> <p>Zasady oceniania i zaliczenia wykładów: suma punktów prawidłowych odpowiedzi z 3 części kolokwium. Wszystkie odpowiedzi prawidłowe 100%.</p> <p>Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-70% - dostateczny (3,0) 71-74% - dostateczny plus (3,5) 75-84% - dobry (4,0) 85-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)</p>
Ćwiczenia	<p>Grupowa analiza i dyskusja nad wybranymi aspektami z wykładów – pytania i odpowiedzi ustne.</p> <p>Ocena za umiejętności wyszukiwania i dobierania określonych aktów prawnych.</p> <p>Zadania domowe po zajęciach i ich odsyłanie prowadzącemu do oceny.</p> <p>Zasady oceniania: zaliczenie ćwiczeń wymaga uzyskania pozytywnej oceny za aktywność podczas ćwiczeń oraz zrealizowanie wszystkich zadań domowych.</p>

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	35	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	20	30
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		75	75
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	D.Borek, Prawo turystyki. Podręcznik., ODDK 2021
2.	M.Nestorowicz, Prawo turystyczne., Wolters Kluwer 2016
3.	R.Pawłowski, Prawo w turystyce., UJK, 2016
4.	Ustawa z dnia 24 listopada 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych (Dz. U. poz. 2361).
5.	Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 2361).
Literatura uzupełniająca	
1.	J.Gospodarek, Prawo w turystyce i rekreacji, Difin, 2008
2.	Internetowy System Aktów Prawnych (ISAP), https://isap.sejm.gov.pl/
3.	Źródła powszechnie obowiązującego prawa w Polsce. https://dziennikustaw.gov.pl

Prowadzący moduł:	mgr Krzysztof Styczyński mgr Robert Mazur
Adres e-mail:	kstyczynski@wp.pl robert.mazur@pol.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C I.9	Nazwa przedmiotu: Ćwiczenia terenowe II (Moduł: Organizacja i zarządzanie w turystyce i rekreacji)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	-	-
Ćwiczenia	45	45
Liczba punktów ECTS	6	6

Cel modułu	
1.	Przekazanie informacji z zakresu organizacji i funkcjonowania międzynarodowych targów turystycznych (ITB Berlin, Tour Salon Poznań) oraz metod i technik bezpośrednich badań marketingowych
2.	Kształcenie umiejętności i kompetencji w zakresie pilotażu i przewodnictwa turystycznego oraz wykorzystanie materiału kartograficznego, literatury i wydawnictw turystycznych w przygotowaniu informacji krajoznawczych.
3.	Zapoznanie z walorami turystycznymi Polski oraz krajów europejskich

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Wiedza z zakresu metod i technik obsługi ruchu turystycznego oraz ogólna z zakresu geografii i historii. Wiedza z zakresu metod i technik badań marketingowych.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Student umiejętnie korzysta z różnorodnych źródeł wiedzy krajoznawczej, w tym ze źródeł pisanych i elektronicznych, ocenia ich wiarygodność i przydatność do określonych celów. Posługuje się kwestionariuszem wywiadu i ankiety.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Student współpracuje w grupie, realizując różne role oraz nawiązuje kontakt z pracownikami branży turystycznej i umiejętnie pozyskuje od nich potrzebne do badań informacje.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Opisuje podstawowe zasady organizacji i funkcjonowania targów turystycznych oraz podstawowych sektorów turystyki.	K_W01 K_W03 K_W07 P6S_WG
W2	Dobiera odpowiednie techniki i metody niezbędne do przeprowadzenia samodzielnego badania marketingowego przy pomocy kwestionariusza wywiadu i ankiety.	K_W05 K_W18 P6S_WG P6S_WK
W3	Dobiera różnorodne źródła wiedzy krajoznawczej i metody ich prezentacji	K_W05 K_W08 K_W17 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	W sposób praktyczny wykorzystuje i prezentuje nabytą wiedzę specjalistyczną w szczególności z zakresu geografii turystyki	K_U11 K_U16 P6S_UW P6S_UK
U2	Dokonuje waloryzacji potencjału turystycznego poszczególnych przedsiębiorstw i regionów turystycznych przy użyciu metod stosowanych w turystyce i rekreacji, w odniesieniu do określonych grup odbiorców.	K_U02 K_U07 K_U12 K_U17 K_U18 P6S_UK P6S_UW P6S_UU
U3	Umiejętnie korzysta z różnorodnych źródeł wiedzy krajoznawczej, w tym ze źródeł pisanych i elektronicznych, ocenia ich wiarygodność i przydatność do określonych celów.	K_U08 P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Podejmuje działania w ramach powierzonych zadań w sposób przedsiębiorczy i efektywny.	K_K01 K_K02 P6S_KK
K2	Krytycznie ocenia własne doświadczenie, posiadaną wiedzę z zakresu turystyki oraz uznaje znaczenie wiedzy eksperckiej	K_K01 P6S_KK
K3	Wykazuje się kreatywnością, planuje własną pracę, ustala hierarchię wartości i działań w realizacji podejmowanych zadań	K_K04 K_K06 P6S_KK P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
Aktywny udział w objeździe turystycznym (prezentacja ustna przydzielonego tematu). Aktywny (całodzienny) udział w międzynarodowych targach turystycznych – zapoznanie się z funkcjonowaniem targów turystycznych oraz przeprowadzenie badań ankietowych na terenie wystawienniczym.	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Ćwiczenia terenowe
W2	Ćwiczenia terenowe
W3	Ćwiczenia terenowe
U1	Ćwiczenia terenowe
U2	Ćwiczenia terenowe
U3	Ćwiczenia terenowe
K1	Ćwiczenia terenowe
K2	Ćwiczenia terenowe
K3	Ćwiczenia terenowe

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1				X		X
W2				X		X
W3				X		X
U1				X		X
U2				X		X
U3				X		X
K1				X		X
K2				X		X
K3				X		X

Forma i warunki zaliczenia	
Ćwiczenia	<p>Ocena elementów pilotażu i przewodnictwa (maksymalnie 100 punktów)</p> <p>a) Dobór źródeł informacji (maks. 10 pkt.) b) Merytoryczna treść przekazywanej informacji (maks. 50 pkt.) c) Styl prezentacji (maks. 40 pkt.).</p> <p>Ocena pisemnego opracowania – kwestionariusz ankiety (maksymalnie 100 punktów)</p> <p>a) Opis stoiska wystawniczego (maks. 15 pkt.) b) Opis materiału promocyjnego (maks. 15 pkt.) c) Opis formy prezentacji produktu (maks. 15 pkt.) d) Wybór charakterystyka i ocena produktów turystycznych (maks. 40 pkt.) e) Czytelność (maks. 15 pkt.)</p> <p>Ostateczna ocena z ćwiczeń stanowi sumę: 0,4 średniej ważonej oceny z elementów</p>

pilotażu i przewodnictwa oraz 0,6 z pisemnego opracowania Zaliczenie przedmiotu wymaga osiągnięcia min. 50 pkt. z każdej części ćwiczeń	
Liczba punktów*	Ocena
50 – 65	dostateczny
65 – 75	dostateczny plus
75 – 85	dobry
85 - 90	dobry plus
90 - 100	bardzo dobry
(ocena 3.0)	
*przedziały w szeregu rozdzielczym są domknięte prawostronnie	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	45	45
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	10	10
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	60	60
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	55	55
Sumaryczny nakład pracy studenta		160	150
Liczba punktów ECTS (1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		6	6

Literatura podstawowa	
1.	Obsługa ruchu turystycznego (pod redakcją Z. Kruczka), Wyd. Proksenia, Kraków 2009
2.	Kaczmarek J., Stasiak A., Włodarczyk B., 2010: <i>Produkt turystyczny</i> , Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.
3.	Gaworecki W.W, <i>Turystyka</i> , PWE, Warszawa 2003
Literatura uzupełniająca	
1.	Panasiuk A., <i>Marketing usług turystycznych</i> , PWN, Warszawa 2019
2.	Kruczek Z., Kurek M. Nowacki M., <i>Krajoznawstwo. Teoria i metodyka</i> , Proksenia, Kraków 2010.
3.	Altkorn J., 2005: <i>Marketing w turystyce</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
	Literatura krajoznawcza dotycząca trasy objazdu i miejsca odbywania ćwiczeń terenowych

Prowadzący moduł:	dr Andrzej Pawłowski, dr Sławomir Kula, mgr Denys Miroschnikov
Adres e-mail:	andrzej.pawlowski@wssp.edu.pl slawomir.kula@wssp.edu.pl koordynator.wssp@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Faculty of Social Sciences
TOURISM AND RECREATION (1st degree studies)
Karta przedmiotu / syllabus

Ogólna charakterystyka modułu / General characteristics of the module		
Nr modułu/ module no.: C I.10.	Nazwa przedmiotu / Course: Historia Wielkiej Brytanii (History of Great Britain)	Rodzaj modułu / Module type: Specjalnościowy / Major
Rok / Year: III	Semestr / Semester: 5 lub 6 (do wyboru przez studenta)	Sposób zaliczenia / Type of credit: Zo
Rodzaj zajęć / Type of class	Studia stacjonarne / Full-time studies	Studia niestacjonarne / Part-time studies
Wykład / Lecture	15	10
Ćwiczenia / Class		
Liczba punktów - ECTS	2	2

Cel modułu / Aim of education	
1.	To show the development of the United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland in a historical perspective.
2.	To familiarize students with the basic terminology related to history.
3.	To acquire the ability to periodise British history, to recognise chief stages and epochs as well as UK's flagship buildings and other artifacts of its material heritage.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych / Preliminary requirements regarding student's knowledge, skills and competence		
1.	WIEDZA / Knowledge:	Knowledge of general history at the primary school level.
2.	UMIEJĘTNOŚCI / Skills:	Student is able to use a variety of sources of knowledge, including written and electronic sources, while assessing their reliability and usefulness for specific purposes
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE / Social competence	Understanding basic social phenomena

Efekty uczenia się / Effects of education		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot / Effects of education - upon completion of the module, students will have the following:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK Reference to the major-related learning effects / Reference to 2 nd degree descriptors of the Polish Qualifications Framework
Wiedza / Knowledge		
W1	Uses terminology from the history of culture as well as general history	K_W02 P6U_W P6S_WG P6S_W
W2	Knows and understands the historic processes taking place in different circles of civilisation	K_W07 P6U_W P6S_WG
W3	Recognises historic epochs and is able to enumerate chief events and developments as well as their underlying causes	K_W12 P6U_W P6S_WG
Umiejętności / Skills		
U1	Is able to associate facts and correctly assign them to stages in British history	K_U11 P6U_U P6S_UK
U2	Is able to analyse historical artifacts	K_U03 P6U_U P6S_UW
U3	Creates tourism programmes using historic heritage	K_U05 P6U_U P6S_UW P6S_UK
Kompetencje społeczne / Social competence		
K1	Is aware of the need to continuously improve his/her personal and professional competences and understands the need for lifelong learning.	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Consciously participates in the process of self-realisation and personal development	K_K03 P6U_K P6S_KK
K3	Observes safety rules and acts correctly in stressful situations	K_K09 P6U_K P6S_KR

Treści programowe modułu / Curriculum content of the module	
Forma zajęć – wykłady / Type of class – lectures	
Treści programowe / Curriculum content	
Culture and society of the British Isles in the earliest times and the Middle Ages (Celtic and Anglo-Saxon culture; Norman Conquest, development of the Parliament, wars with France).	
England during the Renaissance (the Tudors, the Reformation, Protestantism ; rivalry with Spain; colonialism and the trading empire).	
Seventeenth-century England (the Stuarts, the Civil War, the Republic, the culture and politics of the period of the Restoration)	
Eighteenth century (Industrial Revolution; society, politics, philosophy and Enlightenment, the French Revolution and Napoleonic Wars).	
Nineteenth century (social and political changes, industrialisation and urbanisation, revolts and reforms, the Empire; culture and art of the Victorian era).	
Twentieth century (Britain at wars; depression, welfare state, deconstruction of the Empire, modernism).	
Forma zajęć – ćwiczenia / Type of class – class	
Treści programowe / Curriculum content	

Metody dydaktyczne / Teaching methods	
Efekt uczenia się / Effect of education	Formy zajęć dydaktycznych / Types of classes Wykład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny – Conventional lecture
W2	Wykład konwersatoryjny – Conventional lecture
W3	Wykład konwencjonalny – Conventional lecture
U1	Wykład konwersatoryjny – Conventional lecture
U2	Wykład konwersatoryjny – Conventional lecture
U3	Wykład konwersatoryjny – Conventional lecture
K1	Wykład konwersatoryjny – Conventional lecture
K2	Wykład konwersatoryjny – Conventional lecture
K3	Wykład konwersatoryjny – Conventional lecture

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się / Verification and assessment of effects of education						
Efekt uczenia się / Effect of education	Egzamin ustny / Oral exam	Egzamin pisemny / Written exam	Kolokwium / Test	Projekt / Project	Sprawozdanie / Report	Inne / Other
W1		X				X

W2		X				X
W3		X				X
U1		X				X
U2		X				X
U3		X				X
K1						X
K2						X
K3						X

Forma i warunki zaliczenia / Form and requirements of obtaining credit	
Wykład / Lecture	Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia / Class	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się / Student's workload necessary to achieve the effects of education			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów / Contact hours with teacher (curriculum)	15	10
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc. / Contact hours with teacher (consultations, examinations, tests, etc.)	2	2
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc. / Self study time – preparing for class, reports, projects, presentations, homework, etc.	5	5
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc./Self study time – assesment	30	35
Sumaryczny nakład pracy studenta / Student workload - total		50	50
Liczba punktów ECTS / ECTS points <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa / Reading material	
1.	McDowall, D., An Illustrated History of Britain (London: Longman, 2002)
2.	Morgan K., The Oxford History of Britain, (Oxford: OUP, 2010)
Literatura uzupełniająca / Supplementary reading material	
1.	Zins H., Historia Anglii (Warszawa: Ossolineum, 2001).
2.	Lipowski W., Dzieje kultury brytyjskiej (Warszawa: PWN, 2003)

Prowadzący moduł/Lecturer:	Dr Radosław Dolecki, prof. AWP
Adres e-mail:	rdolecki@wssp.edu.pl
Jednostka organizacyjna/Unit:	Wydział Nauk Społecznych / Faculty of Social Sciences



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C I.10.	Nazwa przedmiotu: Wykład fakultatywny: Wprowadzenie do turystyki (Introduction to tourism)	Rodzaj modułu: Specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5 lub 6 (do wyboru przez studenta)	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Podstawowe zrozumienie charakteru turystyki i determinantów wpływających na jej rozwój; znajomość podstawowych definicji turystyki po stronie podaży i popytu oraz związanych z nimi trudności i problemów.
2.	Zrozumienie ekonomicznego wkładu turystyki w skali lokalnej, krajowej i międzynarodowej.
3.	Wprowadzenie do podsektorów branży turystycznej: atrakcji, transportu, touroperatorów i biur podróży.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Zna i rozumie podstawowe zagadnienia i definicje z obsługi ruchu turystycznego
2.	UMIĘJĘTNOŚCI:	Potrafi wskazać najważniejsze przedsiębiorstwa turystyczne i występujące pomiędzy nimi zależności
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Jest gotów do oceny działalności branży turystycznej i aktualnych potrzeb konsumentów usług turystycznych.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Student ma wiedzę o rozwoju turystyki i rekreacji oraz dostrzega ich specyfikę na każdym etapie rozwoju.	K_W01 P6U_W

		P6S_WG
W2	Student zna podstawową terminologię z zakresu turystyki i rekreacji oraz nauk przyrodniczych i społecznych niezbędnych dla turystyki i rekreacji.	K_W03 P6U_W P6S_WG
W3	Student opisuje przyrodnicze uwarunkowania rozwoju turystyki i rekreacji oraz konsekwencje wpływu turystyki i rekreacji na środowisko, w tym dysfunkcje turystyki.	K_W04 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Student potrafi korzystać z różnych źródeł informacji dotyczących turystyki.	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Student potrafi interpretować dziedzictwo przyrodnicze i kulturowe w kontekście określonych form turystyki i rekreacji.	K_U05 P6U_U P6S_UW P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Student rozumie potrzebę rozwoju swoich kompetencji osobistych i zawodowych.	K_K01 P6U_K P6U_KK
K2	Student ma świadomość korzyści wynikających z rozwoju turystyki i rekreacji, ale także możliwych dysfunkcji społecznych, kulturowych i środowiskowych.	K_K11 P6U_K P6U_KK P6U_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>Wprowadzenie do turystyki. Podstawowe pojęcia i definicje w turystyce. Mity i rzeczywistość turystyki. System turystyczny i jego elementy.</p> <p>Popyt w turystyce. Pojęciowe definicje strony popytowej. Definicje po stronie podaży. Klasyfikacja turystów. Popyt turystyczny - 3 sytuacje. Skłonność do podróży.</p> <p>Determinanty turystyki. Elementy decyzji konsumenckich. Modele motywacji. Pomiar popytu na turystykę. Statystyka turystyki. Determinanty stylu życia. Determinanty cyklu życia. Determinanty popytu w skali makro. Światowe wzorce popytu turystycznego.</p> <p>Podsektor atrakcji. Istota i cel atrakcji. Klasyfikacja atrakcji.</p> <p>Podsektor transportu. Główne środki transportu. Zalety i wady każdego środka transportu. Wpływy popytu na transport. Tendencje w międzynarodowym transporcie turystycznym. Charakterystyka transportu drogowego. Charakterystyka transportu lotniczego. Charakterystyka transportu kolejowego. Charakterystyka transportu wodnego.</p> <p>Podsektor pośredników. Charakter pośrednictwa. Struktura kanałów dystrybucji. Tendencje w międzynarodowym transporcie turystycznym.</p>	

Metody dydaktyczne	
Efekt	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia

uczenia się	(audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny
W2	Wykład konwencjonalny
W3	Wykład konwencjonalny
U1	Wykład konwencjonalny
U2	Wykład konwencjonalny
U3	Wykład konwencjonalny
K1	Wykład konwencjonalny
K2	Wykład konwencjonalny
K3	Wykład konwencjonalny

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		x				
W2		x				
W3		x				
U1		X				
U2		X				
U3		X				
K1		X				
K2		X				
K3		X				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie testu. Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (ocena 2,0) 51-60% - dostateczny (ocena 3,0) 61-70% - dostateczny plus (ocena 3,5) 71-80% - dobry (ocena 4,0) 81-90% - dobry plus (ocena 4,5) 91-100% - bardzo dobry (ocena 5,0)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	15	10
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	3
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	15	15

4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		50	50
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Kruczek Z., Obsługa ruchu turystycznego, Proksenia, Kraków 2012
2.	Ustawa o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych, Dz.U. 2017
3.	Meyer B., Wybrane aspekty obsługi ruchu turystycznego, PWN, Warszawa 2006
Literatura uzupełniająca	
1.	Konieczna-Domańska A., Biura podróży na rynku turystycznym, PWN, Warszawa 1999
2.	Czasopisma: Wiadomości Turystyczne, Rynek Turystyczny
3.	

Prowadzący moduł:	Mgr Katarzyna Nocuń
Adres e-mail:	katarzynanocun@o2.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C I.10.	Nazwa przedmiotu: Wykład fakultatywny: Organizacja i zarządzanie imprezami turystycznymi (Event organization and management)	Rodzaj modułu: Specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5 lub 6 (do wyboru przez studenta)	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Zapoznanie studentów z zasadami programowania imprez turystycznych, tworzenia programów i kalkulacji.
2.	Poznanie zakresu obowiązków, zadań i odpowiedzialności przewodnika turystycznego, pilota wycieczek, rezydenta, kierownika wycieczki oraz innych osób pracujących podczas obsługi imprezy turystycznej.
3.	Zapoznanie studentów z istniejącym systemem kadrowym w turystyce związanym z obsługą imprez.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Zna i rozumie rodzaje produktów turystycznych i zasady funkcjonowania imprez turystycznych
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi zaprogramować i skalkulować program imprezy turystycznej
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Jest gotów do określenia potrzeb i oczekiwań klientów branży turystycznej

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Student zna podstawową terminologię z zakresu turystyki i	K_W01

	rekreacji oraz nauk przyrodniczych i społecznych niezbędną do kształcenia kadr odpowiedzialnych za organizację imprez turystycznych.	P6U_W P6S_WG
W2	Student ma wiedzę na temat usług turystycznych i opisuje wszystkie ich etapy.	K_W04 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W3	Student rozumie procesy funkcjonowania człowieka jako jednostki biorącej udział w kreowaniu zjawisk turystycznych.	K_W13 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Student analizuje przyczyny, przebieg i skutki procesów i zjawisk turystycznych w kontekście różnych danych źródłowych.	K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U2	Student posługuje się przepisami prawnymi oraz normami etycznymi i zawodowymi w branży turystycznej	K_U06 P6U_U P6S_UW
U3	Student przygotowuje program imprezy turystycznej dostosowany do potrzeb grupy odbiorczej.	K_U05 P6U_U P6S_UW P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Student jest gotowy do podjęcia różnych form kształcenia zawodowego.	K_K01 P6U_K P6U_KK
K2	Student ma świadomość korzyści wynikających z rozwoju turystyki i rekreacji, ale także możliwych dysfunkcji społecznych, kulturowych i środowiskowych.	K_K08 P6U_K P6S_KO
K3	Student rozumie potrzeby klientów i ich oczekiwania dotyczące form spędzania wolnego czasu.	K_K05 P6S_K0 P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>Etapy tworzenia produktu turystycznego i zasady poprawnego programowania imprez turystycznych.</p> <p>Prawo oraz system kształcenia i doboru kadr do obsługi imprez turystycznych.</p> <p>Zadania i obowiązki osób obsługujących imprezy turystyczne.</p> <p>Odpowiedzialność prawna przewodników turystycznych, pilotów wycieczek, przedstawicieli ośrodków wypoczynkowych, instruktorów, opiekunów i innych osób obsługujących imprezy.</p> <p>Odprawa kadry turystycznej w biurze organizatora związana z planowaną imprezą.</p> <p>Techniki pracy i zasady postępowania kierownika wycieczki z grupami przyjazdowymi i wyjazdowymi.</p> <p>Specyfika różnych rodzajów turystyki, np. wycieczki, wyjazdy służbowe, wyjazdy motywacyjne, wycieczki szkolne, pielgrzymki.</p> <p>Obsługa imprez dla osób niepełnosprawnych i innych grup nietypowych.</p> <p>Zasady współpracy osób obsługujących imprezę z podmiotami świadczącymi usługi noclegowe,</p>	

gastronomiczne, transportowe.

Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy dla osób obsługujących imprezy turystyczne w zakresie opieki nad turystami w sytuacjach awaryjnych.

Dokumentacja i rozliczenia dla osób obsługujących imprezę turystyczną.

Rozpatrywanie skarg turystów w trakcie trwania imprezy.

Kształtowanie pozytywnego wizerunku kraju i biura podróży przez personel podczas imprezy.

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny.
W2	Wykład konwencjonalny.
W3	Wykład konwencjonalny.
U1	Wykład konwencjonalny.
U2	Wykład konwencjonalny.
U3	Wykład konwencjonalny.
K1	Wykład konwencjonalny.
K2	Wykład konwencjonalny.
K3	Wykład konwencjonalny.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		x				
W2		x				
W3		x				
U1		X				
U2		X				
U3		X				
K1		X				
K2		X				
K3		X				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie testu. Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (ocena 2,0) 51-60% - dostateczny (ocena 3,0) 61-70% - dostateczny plus (ocena 3,5) 71-80% - dobry (ocena 4,0) 81-90% - dobry plus (ocena 4,5) 91-100% - bardzo dobry (ocena 5,0)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	15	10
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	3
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	15	15
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		50	50
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Kruczek Z.(red), Obsługa ruchu turystycznego, Proksenia, Kraków 2012
2.	Ustawa o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych, Dz.U. 2017
3.	Meyer B., Wybrane aspekty obsługi ruchu turystycznego, PWN, Warszawa 2006
Literatura uzupełniająca	
1.	Kachniewska M., Zarządzanie jakością usług turystycznych, Academia.edu 2002
2.	
3.	

Prowadzący moduł:	Mgr Katarzyna Nocun
Adres e-mail:	katarzynanocun@o2.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C I.10	Nazwa przedmiotu: Wykład fakultatywny: Współczesne formy turystyki	Rodzaj modułu: Specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia Zal.
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	
Wykład	15	10
Ćwiczenia	-	-
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Pogłębienie wiedzy o nowych formach turystyki i rekreacji
2.	Określenie współczesnych trendów w formach turystyki i rekreacji oraz ich roli w organizacji czasu wolnego
3.	Ocena zrównoważonego wykorzystania potencjału antropogenicznego i przyrodniczego na potrzeby organizowania działalności turystycznej

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawy geografii społeczno-przyrodniczej
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi kojarzyć fakty i wyciągać z nich wnioski
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Pragnie pogłębiać swoją wiedzę i rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych

Efekty kształcenia		
Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk I stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Szczegółowo definiuje zróżnicowane rodzaje i formy turystyki i rekreacji oraz jej współczesne trendy. Zna zasady organizowania ruchu turystycznego, organizowania, realizowania i rozliczania imprez turystycznych, obsługi uczestników imprez turystycznych w tym zasady pilotażu i przewodnictwa turystycznego, zna i rozumie specyficzne oczekiwania i potrzeby człowieka na wybranym rynku turystycznym	K_W04 P6S_WG P6S_WK
W2	Zna problemy współczesnej turystyki, jej uwarunkowania oraz trendy rozwoju	K_W06 P6S_WG

		P6S_WK
W3	Posiada rozszerzoną wiedzę o występujących w ramach turystyki i rekreacji strukturach i instytucjach politycznych, prawnych, ekonomicznych, społecznych i kulturalnych; ma pogłębioną wiedzę o normach i regułach organizacji struktur i instytucji związanych z turystyką, hotelarstwem, gastronomią i rekreacją, przestrzenią turystyczną i rekreacyjną; ma wiedzę z zakresu regulacji prawnych i zasad organizowania turystyki, hotelarstwa, gastronomii i rekreacji; zna zasady etyczne stosowane w turystyce i rekreacji	K_W07 P6S_WG
Umiejętności		
U1	Umiejętnie korzysta z różnorodnych źródeł informacji o turystyce i rekreacji oraz hotelarstwa i gastronomii, w tym ze źródeł elektronicznych, oceniając ich wiarygodność i przydatność	K_U01 P6S_UW
U2	Ocenia przydatność określonych fragmentów przestrzeni geograficznej dla różnych form turystyki i rekreacji w odniesieniu do określonych grup odbiorców	K_U04 P6S_UW P6S_UO
U3	Potrafi organizować różne formy turystyki i rekreacji, tworzyć produkty turystyczne dostosowane do potencjału turystycznego obszaru i zróżnicowanych potrzeb odbiorców, z uwzględnieniem wpływu na środowisko naturalne i zdrowie człowieka	K_U05 P6S_UW P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Dostrzega problemy organizacyjne, etyczne, prawne związane z organizacją turystyki i rekreacji oraz podejmuje próby ich rozwiązania	K_K07 P6S_KR
K2	Jest świadomy zarówno korzyści związanych z rozwojem turystyki i rekreacji, również możliwych dysfunkcji społecznych, kulturowych i środowiskowych	K_K08 P6S_KO

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Klasyfikacja ruchu turystycznego. Formy turystyki poznawczej Formy turystyki wypoczynkowej i rekreacji Formy turystyki zdrowotnej Formy turystyki kwalifikowanej (specjalistycznej) Formy turystyki religijnej Formy turystyki biznesowej	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Metody dydaktyczne	
Efekt kształcenia	Formy zajęć dydaktycznych
	Wykład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia

	(audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny
W2	Wykład konwencjonalny
W3	Wykład konwencjonalny
U1	Wykład konwersatoryjny
U2	Wykład konwersatoryjny
U3	Wykład konwersatoryjny
K1	Wykład konwersatoryjny
K2	Wykład konwersatoryjny

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia						
Efekt kształcenia	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1			+			
W2			+			
W3			+			
U1			+			
U2			+			
U3			+			
K1			+			
K2			+			

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Kolokwium pisemne w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania na podstawie % prawidłowych odpowiedzi. Oceny odpowiedzi 0-50% - niedostateczny (2); 51-60% dostateczny (3); 61-70% dostateczny plus(3+); 71-80% - dobry (4); 81-90% - dobry plus (4+); 91-100% bardzo dobry (5). .
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	15	10
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	35	40
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	0	0
Sumaryczny nakład pracy studenta		50	50
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Przeclawski K., 1988. Turystyka alternatywna (w:) Społeczno-pedagogiczne problemy turystyki, red. J.Malinowski, wyd.II, Warszawa.
2.	Różycki Paweł, 2005. Klasyfikacja współczesnych form turystyki. Geoturystyka, vol. 1, Kraków.
3	Kurek W. (red.), 2007. Turystyka, PWN, Warszawa.
4.	Gaworecki Władysław W., 2010. Turystyka. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa (Rozdział 1)
5	Merski Janusz, Warecka Joanna, 2009. Turystyka kwalifikowana, Turystyka aktywna. Almamer, Warszawa;s.280
Literatura uzupełniająca	
1	Andrzej Stasiak, 2013. New Spaces and forms of Tourism in experience economy. Tourism, vol.23/2, Łódź;59-67.

Prowadzący moduł:	Dr hab. Leopold Dolecki, prof. ANS
Adres e-mail:	dolecki39@wp.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych ANS



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C I.10.	Nazwa przedmiotu: Wykład fakultatywny. Dziedzictwo kulturowe Pogranicza – historia i współczesność.	Rodzaj modułu: Specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5 lub 6 (do wyboru przez studenta)	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Poznanie czynników kształtujących dziedzictwo kulturowe Pogranicza.
2.	Omówienie najważniejszych walorów kulturowych Pogranicza, ze szczególnym uwzględnieniem województwa lubelskiego.
3.	Wzbudzenie zainteresowania i potrzeby ochrony różnorodności kulturowej obszarów przygranicznych.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Posiada podstawową wiedzę z zakresu turystyki i historii sztuki.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Umie korzystać z różnych źródeł informacji o turystyce.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Szanuje odmienność kulturową, religijną i narodowościową.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Wymienia różnorodne źródła informacji z zakresu turystyki i rekreacji oraz metody udostępniania dziedzictwa kulturowego.	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W2	Omawia założenia strategii współpracy transgranicznej województwa lubelskiego oraz instytucje odpowiedzialne za jej wdrażanie.	K_W07 P6U_W

		P6S_WG
W3	Opisuje główne walory kulturowe obszaru Pogranicza, ze szczególnym uwzględnieniem województwa lubelskiego.	K_W08 P6U_W P6S_WG
Umiejętności		
U1	Umiejętnie korzysta z różnorodnych źródeł informacji o turystyce i rekreacji, w tym ze źródeł elektronicznych, oceniając ich wiarygodność i przydatność.	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Wykorzystuje wiedzę teoretyczną do szczegółowego opisu i analizy zróżnicowania dziedzictwa kulturowego województwa lubelskiego.	K_U03 P6U_U P6S_UW
U3	Ocenia przydatność określonych fragmentów przestrzeni geograficznej dla różnych form turystyki i rekreacji w odniesieniu do określonych grup odbiorców.	K_U04 P6U_U P6S_UW P6S_UO
Kompetencje społeczne		
K1	Ma świadomość konieczności podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, krytycznej oceny posiadanej wiedzy w zakresie turystyki i rekreacji	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Rozumie potrzebę upowszechniania postaw sprzyjających zaangażowaniu w przygotowywanie i propagowanie turystyki, a także aktywnego spędzania wolnego czasu.	K_K10 P6U_K P6S_KR
K3	Czuje się odpowiedzialny za zachowanie dziedzictwa kulturowego regionu Pogranicza.	K_K11 P6U_K P6S_KK P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Czynniki kształtujące walory kulturowe obszaru Pogranicza. 2. Zróżnicowanie dziedzictwa kulturowego obszarów przygranicznych województwa lubelskiego. 3. Walory kulturowe miasta Lublin. 4. Udostępnianie dziedzictwa kulturowego na przykładzie Muzeum Narodowego w Lublinie. 5. Strategia Współpracy Transgranicznej Województwa Lubelskiego. 	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning

W1	Wykład monograficzny
W2	Wykład monograficzny
W3	Wykład konwersatoryjny
U1	Wykład konwersatoryjny
U2	Wykład konwersatoryjny
U3	Wykład konwersatoryjny
K1	Wykład konwersatoryjny
K2	Wykład konwersatoryjny
K3	Wykład konwersatoryjny

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1						X
W2						X
W3						X
U1						X
U2						X
U3						X
K1						X
K2						X
K3						X

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Ocena aktywności studenta na zajęciach (karta aktywności). 0 – 1 pkt. – niedostateczna (2,0) 3 pkt. – dostateczna (3,0) 4 pkt. – dostateczna plus (3,5) 5 pkt. – dobra (4,0) 6 pkt. – dobra plus (4,5) 7 i więcej pkt. – bardzo dobra (5,0)
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	15	10
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	35	40
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	0	0
Sumaryczny nakład pracy studenta		50	50
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Strategia Współpracy Transgranicznej na lata 2014-2020, 2014, Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego, Lublin.
2.	Kawałko B., Pastuszka S. (red.), 2000, Turystyka i dziedzictwo kulturowe, Poddyplomowe Studia Turystyki Transgranicznej, WSZiA, Zamość.
3.	Pabian B., 2006, Atrakcje turystyczne Polski. Walory kulturowe, WSHiT, Częstochowa.
4.	Lubelskie atrakcje turystyczne. Informator turystyczny, 2017, Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego, Lublin.
Literatura uzupełniająca	
1.	Stępniewski T., Surmacz B. (red.), 2019, Stosunki z Litwą, Białorusią i Ukrainą 450 lat po unii lubelskiej, Instytut Europy Środkowej, Lublin.
2.	Jędrusiak T., 2017, Turystyka kulturowa, PWE, Warszawa.
3.	

Prowadzący moduł:	Zbigniew Wojciechowski
Adres e-mail:	kancelariaprawniczazw@op.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C I.11.	Nazwa przedmiotu: Seminarium dyplomowe - Licencjat Seminarium dyplomowe	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5	Sposób zaliczenia: Z
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	20	15
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	4	4

Cel modułu	
1.	Uzyskanie przez studenta wiedzy i umiejętności niezbędnych do przygotowania pracy naukowej: licencjackiej.
2.	Zapoznanie z zasadami pozyskiwania materiałów źródłowych, określeniem zakresu pracy, jej celu i formułowaniu wniosków .
3.	Opracowanie wybranego zagadnienia w formie prezentacji multimedialnej

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Ogólna znajomość zagadnień związanych z turystyką, w tym w szczególności z zakresu hotelarstwa i gastronomii.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Odpowiednie wykorzystanie materiałów źródłowych.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Kreatywność w rozwiązywaniu problemów badawczych.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Rozpoznaje i rozróżnia złożone zjawiska i procesy przyrodnicze w odniesieniu do turystyki i rekreacji	K_W03 P6S_WG
W2	Wyszukuje odpowiednie źródła informacji z zakresu turystyki i rekreacji.	K_W05 P6U_W P6S_WG

		P6S_WK
W3	Opisuje zasady planowania pracy badawczej, dobiera metody, techniki i narzędzia badawcze stosownie do przyjętych celów	K_W12 P6S_WG
Umiejętności		
U1	Stosuje różnorodne źródła informacji o turystyce i rekreacji, w tym źródła elektroniczne, oceniając ich wiarygodność i przydatność	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Wykorzystuje i interpretuje zjawiska w zakresie turystyki i rekreacji, formułuje hipotezy, wnioski i sądy na ich temat	K_U09 P6S_UW
U3	Przygotowuje określone zadania badawcze pod kierunkiem opiekuna naukowego interpretuje ich wyniki i formułuje wnioski	K_U11 P6S_UK
U4	Planuje i organizuje pracę indywidualną nad projektem.	K_U18 P6U_U P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Wykazuje zdolność do stałego doskonalenia swoich kompetencji personalnych i zawodowych, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie, motywuje innych do pracy nad własnym rozwojem	K_K01 P6S_KK
K2	Organizuje pracę własną, ustala hierarchię działań w ramach realizowanego zadania	K_K04 P6U_K P6S_KO P6S_KR
K3	Jest zdeterminowany swoim zachowaniem i postawą promować zdrowy styl życia i potrzebę aktywności fizycznej	K_K10 P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>Organizacja zajęć, programu wykładów, zalecana literatura, sposób zaliczenia przedmiotu.</p> <p>Wymogi stawiane pracom licencjackim</p> <p>Organizacja egzaminów dyplomowych.</p> <p>Źródła informacji o turystyce i możliwości ich wykorzystania w pracy dyplomowej.</p> <p>Precyzowanie obszaru zainteresowań dyplomantów.</p> <p>Zasady tworzenia prezentacji naukowej</p> <p>Zasady wykorzystania materiałów fotograficznych i kartograficznych.</p> <p>Określenie zainteresowań badawczych dyplomantów- wybór tematu pracy dyplomowej.</p> <p>Przygotowanie planu pracy dyplomowej.</p>	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
-	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny, seminarium
W2	Wykład konwersatoryjny, seminarium
W3	Wykład konwersatoryjny, seminarium
U1	Seminarium
U2	Seminarium
U3	Seminarium
U4	Seminarium
K1	Seminarium
K2	Seminarium
K3	Seminarium

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1				+		
W2				+		
W3				+		
U1				+		
U2				+		
U3				+		
U4				+		
K1				+		
K2				+		
K3				+		

Forma i warunki zaliczenia			
Wykład	Przygotowanie planu pracy dyplomowej. Zebranie literatury naukowej umożliwiającej realizację postawionego celu pracy.		
Ćwiczenia	-		
Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	20	15
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	10	10
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	50	50
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	30	30
Sumaryczny nakład pracy studenta		100	100
Liczba punktów ECTS		4	4

(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)

Literatura podstawowa

1. Zasady opracowywania pracy dyplomowej, opr. WSSP
2. Roszczypała J., 2003, Metodyka przygotowania prac licencjackich i magisterskich , Warszawa.
3. Kuziak M., Rzepczyński S.: Jak mówić, jak pisać? Bielsko-Biała: Park, 2005
4. Kwaśniewska K., 2005, Jak pisać prace dyplomowe : (wskazówki praktyczne), Bydgoszcz..
5. Cudny W. 2011, Praca dyplomowa z turystyki: podręcznik akademicki, Łódzkie Towarzystwo Naukowe, Łódź.

Literatura uzupełniająca

27. Pułło A.2003: Prace magisterskie i licencjackie: wskazówki dla studentów. Warszawa: Wydaw. Prawnicze Lexis Nexis,.
28. Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych: przewodnik praktyczny. Warszawa: Wydaw. Nauk. PWN, 2005.

Prowadzący moduł:	Prof. dr hab. Bogusław M. Kaszewski
Adres e-mail:	boguslaw.kaszewski@umcs.lublin.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C I.11	Nazwa przedmiotu: Seminarium dyplomowe (OiZ)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5	Sposób zaliczenia: Z
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	20	15
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	4	4

Cel modułu	
1.	Zapoznanie studentów z zasadami pisania pracy dyplomowej oraz formułą egzaminu dyplomowego. Wyposażenie studentów w podstawową wiedzę i umiejętności pozwalającą na przygotowanie pracy dyplomowej.
2.	Przedstawienie sposobów korzystania ze źródeł i opanowanie umiejętności ich prawidłowego cytowania. Przygotowanie do efektywnej pracy bibliotecznej. Zapoznanie studentów z zasadami sporządzania bibliografii.
3.	Opracowanie wybranego zagadnienia w formie prezentacji multimedialnej

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowa znajomość zagadnień i problematyki z zakresu turystyki i rekreacji
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Posługiwanie się różnymi rodzajami materiałów źródłowych
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Kreatywność w rozwiązywaniu problemów badawczych

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Rozpoznaje przydatność przestrzeni geograficznej dla potrzeb turystyki i potrafi wykorzystać ją w pracy dyplomowej	K_W04 K_W16 P6S_WK P6S_WG

W2	Wyszukuje odpowiednie źródła informacji z zakresu turystyki i rekreacji	K_W05 K_W16 P6S_WK P6S_WG
W3	Opisuje zasady planowania pracy badawczej, dobiera metody, techniki i narzędzia badawcze stosownie do przyjętych celów	K_W12 P6S_WG
Umiejętności		
U1	Stosuje różnorodne źródła informacji o turystyce i rekreacji, w tym źródła elektroniczne, oceniając ich wiarygodność i przydatność	K_U01 P6S_UW
U2	Prawidłowo interpretuje zjawiska dotyczące turystyki i rekreacji, wykorzystuje zdobytą wiedzę z zakresu turystyki i rekreacji i określa skutki zdarzeń	K_U03 K_U04 P6S_UW P6S_UO
U3	Planuje i organizuje pracę indywidualną nad projektem. Samodzielnie zdobywa wiedzę i rozwija umiejętności badawcze kierując się wskazówkami opiekuna naukowego	K_U12 K_U16 K_U18 P6S_UW P6S_UO P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Wykazuje zdolność do stałego doskonalenia swoich kompetencji personalnych i zawodowych, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie, motywuje innych do pracy nad własnym rozwojem	K_K01 P6S_KK
K2	Organizuje pracę własną, ustala hierarchię działań w ramach realizowanego zadania	K_K04 P6S_KO P6S_KR
K3	Jest zdeterminowany swoim zachowaniem i postawą promować zdrowy styl życia i potrzebę aktywności fizycznej	K_K10 P6S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
<p>Organizacja zajęć, programu wykładów, zalecana literatura, sposób zaliczenia przedmiotu.</p> <p>Wymogi stawiane pracom licencjackim</p> <p>Organizacja egzaminów dyplomowych.</p> <p>Źródła informacji o turystyce i możliwości ich wykorzystania w pracy dyplomowej.</p> <p>Precyzowanie obszaru zainteresowań dyplomantów.</p> <p>Zasady tworzenia prezentacji naukowej</p> <p>Zasady wykorzystania materiałów fotograficznych i kartograficznych.</p> <p>Określenie zainteresowań badawczych dyplomantów- wybór tematu pracy dyplomowej.</p> <p>Przygotowanie planu pracy dyplomowej.</p>

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Seminarium
W2	Seminarium
W3	Seminarium
U1	Seminarium
U2	Seminarium
U3	Seminarium
K1	Seminarium
K2	Seminarium
K3	Seminarium

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1				X		
W2				X		
W3				X		
U1				X		
U2				X		
U3				X		
K1				X		X
K2				X		X
K3				X		X

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Przygotowanie planu pracy dyplomowej. Zgromadzenie literatury naukowej celem umożliwiającej realizację postawionego celu pracy.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	20	15
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	15	20
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	50	50
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	30	30
Sumaryczny nakład pracy studenta		100	100
Liczba punktów ECTS (1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		4	4

Literatura podstawowa	
1.	Zasady opracowywania pracy dyplomowej, opr. WSSP
2.	Kwaśniewska K., 2005, Jak pisać prace dyplomowe : (wskazówki praktyczne), Bydgoszcz
3.	W zależności od tematu pracy
Literatura uzupełniająca	
1.	W zależności od tematu pracy
2.	
3.	

Prowadzący moduł:	dr Sławomir Kula
Adres e-mail:	slawomir.kula@wssp.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C I.11	Nazwa przedmiotu: Seminarium dyplomowe	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: Z
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	40	20
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	6	6

Cel modułu		
1.	Wyposażenie studenta w wiedzę i umiejętności niezbędne do przygotowania pracy o charakterze naukowym - licencjackiej. Dotyczy to: zbierania literatury, wymagań odnośnie zasad przygotowania prac dyplomowych (licencjackich), artykułów i innych opracowań naukowych.	
2.	Zapoznanie z metodami i zasadami pozyskiwania materiałów źródłowych, opracowanie celu i zakresu pracy, podsumowania, wniosków oraz interpretacji merytorycznej całej treści pracy.	
3.	Przygotowanie do publicznej prezentacji projektu (pracy dyplomowej)..	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowe informacje i wiedza dotycząca problematyki turystycznej, działalności hotelarsko-gastronomicznej
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Student samodzielnie i umiejętnie korzysta z różnorodnych źródeł wiedzy (periodyki krajowe i zagraniczne)
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumie podstawowe zjawiska społeczne

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Wyszukuje odpowiednie źródła informacji z zakresu turystyki i rekreacji.	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK

W2	Dobiera odpowiednie metody i narzędzia badawcze	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W3	Wskazuje zasady korzystania z dóbr materialnych i intelektualnych z zachowaniem zasad praw autorskich i ochrony własności przemysłowej	K_W17 P6U_W P6S_WK
Umiejętności		
U1	Dobiera różne źródła informacji i ocenia ich wiarygodność, rzetelność i przydatność dla określonych celów	K_U01 P6S_UW
U2	Wykorzystuje i interpretuje zjawiska w zakresie turystyki i rekreacji, formułuje hipotezy, wnioski i sądy na ich temat	K_U09 P6S_UW
U3	Przygotowuje określone zadania badawcze interpretuje ich wyniki i formułuje wnioski	K_U11 P6S_UK
U4	Prezentuje problemy, poglądy oraz efekty własnej pracy badawczej i projektowej z zakresu turystyki i rekreacji na forum publicznym	P6U_U P6S_UW P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Podejmuje działania w kierunku podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, krytycznej oceny posiadanej wiedzy w zakresie turystyki i rekreacji	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Organizuje pracę własną, ustala hierarchię działań w ramach realizowanego zadania	K_K04 P6U_K P6S_KO P6S_KR
K3	Przestrzega prawa i innych norm postępowania związanych z wykorzystaniem praw autorskich w podejmowanych przez siebie działaniach	K_K09 P6U_K P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
1.	Metody i narzędzia badawcze stosowane w zakresie turystyki.
2.	Opracowanie wyników pracy dyplomowej w formie prezentacji multimedialnej.
3.	Omówienie technik stosowanych podczas publicznej prezentacji projektów.
4.	Prezentacja wyników pracy dyplomowej.
5.	Omówienie wymogów formalnych przystąpienia do egzaminu dyplomowego i zasady jego przeprowadzania.
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny, seminarium
W2	Wykład konwersatoryjny, seminarium
W3	Wykład problemowy, seminarium
U1	Seminarium
U2	Seminarium
U3	Seminarium
U4	Seminarium
K1	Seminarium
K2	Seminarium
K3	Seminarium

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1				+		
W2				+		
W3				+		
U1				+		
U2				+		
U3				+		
U4				+		
K1				+		
K2				+		
K3				+		

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Praca dyplomowa w formie multimedialnej
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	40	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	10	10
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	70	80
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	40	50
Sumaryczny nakład pracy studenta		150	150
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		6	6

Literatura podstawowa	
1.	Zasady opracowywania pracy dyplomowej, opr. WSSP
2.	Kwaśniewska K., 2005, Jak pisać prace dyplomowe : (wskazówki praktyczne), Bydgoszcz.
3.	Cudny W. 2011, Praca dyplomowa z turystyki: podręcznik akademicki, Łódzkie Towarzystwo Naukowe, Łódź.
Literatura uzupełniająca	
1.	Narojczyk K.: Dokument elektroniczny i jego opis bibliograficzny w publikacjach humanistycznych. Olsztyn: WM, 2005.
2.	Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych: przewodnik praktyczny. Warszawa: Wydaw. Nauk. PWN, 2005.
3.	

Prowadzący moduł:	Prof. dr hab. Bogusław M.Kaszewski
Adres e-mail:	boguslaw.kaszewski@umcs.lublin.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)**

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C I.11	Nazwa przedmiotu: Seminarium dyplomowe (OiZ)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: Z
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	40	20
Ćwiczenia	-	-
Liczba punktów ECTS	6	6

Cel modułu	
1.	Pogłębienie wiedzy na określony (wybrany) temat
2.	Przygotowanie do egzaminu dyplomowego
3.	Przygotowanie do publicznej prezentacji projektu (pracy dyplomowej)

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Szeroka wiedza dotycząca problematyki pracy dyplomowej
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Umiejętność samodzielnego opracowywania tematu na podstawie zebranych danych
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Doświadczenie w wystąpieniach ustnych, współpraca w grupie

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Wyszukuje odpowiednie źródła informacji z zakresu turystyki i rekreacji	K_W05 P6S_WG P6S_WK
W2	Dobiera odpowiednie metody i narzędzia badawcze	K_W05 P6S_WG P6S_WK
W3	Wskazuje zasady korzystania z dóbr materialnych i intelektualnych z zachowaniem zasad praw autorskich i ochrony własności przemysłowej	K_W17 P6S_WK

Umiejętności		
U1	Dobiera różne źródła informacji i ocenia ich wiarygodność, rzetelność i przydatność dla określonych celów	K_U01 P6S_UW
U2	Wykorzystuje i interpretuje zjawiska w zakresie turystyki i rekreacji, formułuje hipotezy, wnioski i sądy na ich temat	K_U09 P6S_UW
U3	Przygotowuje określone zadania badawcze pod kierunkiem opiekuna naukowego interpretuje ich wyniki i formułuje wnioski	K_U11 P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Podejmuje działania w kierunku podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, krytycznej oceny posiadanej wiedzy w zakresie turystyki i rekreacji	K_K01 P6S_KK
K2	Organizuje pracę własną, ustala hierarchię działań w ramach realizowanego zadania. Wykazuje świadomość potrzeby ciągłego uczenia się poszerzania oraz poszukuje alternatywnych i nowych rozwiązań badanych problemów	K_K04 K_K05 P6S_KO P6S_KR
K3	Przestrzega prawa i innych norm postępowania związanych z wykorzystaniem praw autorskich w podejmowanych przez siebie działaniach	K_K09 P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
1.	Metody i narzędzia badawcze stosowane w zakresie turystyki.
2.	Opracowanie wyników pracy dyplomowej w formie prezentacji multimedialnej.
3.	Omówienie technik stosowanych podczas publicznej prezentacji projektów.
4.	Prezentacja wyników pracy dyplomowej.
5.	Omówienie wymogów formalnych przystąpienia do egzaminu dyplomowego i zasady jego przeprowadzania.

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Seminarium
W2	Seminarium
W3	Seminarium
U1	Seminarium
U2	Seminarium
U3	Seminarium
K1	Seminarium
K2	Seminarium
K3	Seminarium

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1				X		
W2				X		
W3				X		
U1				X		
U2				X		
U3				X		
K1				X		X
K2				X		X
K3				X		X

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Praca dyplomowa w formie multimedialnej

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	40	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	70	80
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	40	50
Sumaryczny nakład pracy studenta		150	150
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		6	6

Literatura podstawowa	
1.	Zasady opracowywania pracy dyplomowej, opr. WSSP
2.	Kwaśniewska K., 2005, Jak pisać prace dyplomowe : (wskazówki praktyczne), Bydgoszcz
3.	W zależności od tematu pracy
Literatura uzupełniająca	
1.	W zależności od tematu pracy
2.	
3.	

Prowadzący moduł:	dr Sławomir Kula
Adres e-mail:	slawomir.kula@wssp.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)**

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C I.12	Nazwa przedmiotu: Marketing turystyki (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	20	15
Liczba punktów ECTS	5	5

Cel modułu	
1.	Założeniem przedmiotu jest omówienie koncepcji, zasad i specyfiki działania marketingowego, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów rynku usług turystycznych, hotelarskich i gastronomicznych.
2.	Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z istotą współczesnego marketingu i jego znaczeniem dla podmiotów działających na rynku usług turystycznych, hotelarskich i gastronomicznych.
3.	Szczególny nacisk położony jest na rozumienie istoty współczesnego marketingu, umiejętności nazywania, interpretowania i oceniania zjawisk i działań marketingowych we współczesnej gospodarce, umiejętności dokonywania analizy otoczenia marketingowego, segmentacji rynku, strategii marketingu-mix.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	33. Zna podstawowe zasady funkcjonowania bazy noclegowej i gastronomicznej w Polsce 34. Znajomość głównych pojęć z ekonomii, w tym rynku, popytu i podaży, podstawy rynku usług turystycznych, hotelarskich i gastronomicznych 35. Znajomość elementarnych zagadnień z zakresu marketingu i zarządzania, w tym dotyczących pojęcia i ogólnych celów marketingu, ważniejszych czynników determinujących funkcjonowanie organizacji w otoczeniu rynkowym, powszechnie stosowanych narzędzi i instrumentów marketingowych
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	16. Student potrafi samodzielnie analizować sytuację w podmiotach gospodarki turystycznej i planować stosowanie narzędzi marketingowych w celu ich rozwiązania. 17. Student umie w twórczy sposób budować produkty turystyczne i wprowadzać je na rynek
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Student potrafi aktywnie uczestniczyć w rozwiązywaniu problemów z zakresu marketingu usług turystycznych i rekreacyjnych

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuje podstawowe informacje o rynku turystycznym, hotelarskim i gastronomicznym oraz wskazuje źródła ich pochodzenia	K_W02 K_W03 K_W06 K_W09 P6S_WG P6S_WK
W2	Charakteryzuje zasady i mechanizmy funkcjonowania i rozwoju współczesnego marketingu na rynku usług turystycznych w tym hotelarskich i gastronomicznych	K_W03 K_W07 K_W13 P6S_WG
W3	Objasnia marketingowe zasady kreowania i promocji produktów turystycznych, hotelarskich i gastronomicznych	K_W09 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Wykrywa, analizuje i ocenia wybrane zjawiska marketingowe z zakresu turystyki, hotelarstwa i gastronomii oraz formułuje i weryfikuje stosowne hipotezy badawcze dotyczące czynników i mechanizmów je warunkujących	K_U07 K_U09 K_U13 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U2	Dobiera i stosuje adekwatne metody i narzędzia marketingowe do pogłębionej analizy i prezentacji zjawisk i procesów rynkowych związanych z turystyką, hotelarstwem i gastronomią oraz przystosowuje instrumenty marketingowe do rozwiązywania specyficznych i nietypowych zadań.	K_U01 K_U07 K_U09 K_U13 K_U19 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U3	Sporządza plan marketingowy organizatora turystyki	K_U02 K_U03 K_U05 K_U07 K_U09 K_U13 K_U15 K_U18 K_U19 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Wykazuje się kreatywnością w marketingowym myśleniu, przy podejmowaniu konkretnych działań oraz rozwiązywaniu problemów związanych z różnymi sferami działalności organizatora turystyki	K_K01 K_K02 K_K04 K_K07 P6S_KK

		P6S_KO P6S_KR
K2	Podjmuje działania w sposób przedsiębiorczy i efektywny ekonomicznie	K_K02 K_K04 P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K3	Współpracuje w grupie na różnych zasadach, skutecznie porozumiewa się w ramach grupy	K_K04 K_K12 P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
29. Istota współczesnego marketingu. 30. Analiza otoczenia marketingowego organizatora turystyki 31. Trendy w otoczeniu. 32. Współczesne poglądy na segmentację usług organizatora turystyki 33. Analiza zachowań nabywczych na rynku organizatora turystyki 34. Instrumenty marketingu na rynku usług organizatora turystyki - produkt 35. Instrumenty marketingu na rynku usług organizatora turystyki - cena 36. Instrumenty marketingu na rynku usług organizatora turystyki - dystrybucja 37. Instrumenty marketingu na rynku usług organizatora turystyki – promocja 38. Zasady tworzenia planu marketingowego organizatora turystyki	

Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
Planowanie marketingowe w przedsiębiorstwie turystycznym (touroperatora): <ol style="list-style-type: none"> 1. Proces planowania marketingowego 2. Analiza i ocena aktualnej sytuacji organizatora turystyki 3. Cele i strategie marketingowe organizatora turystyki 4. Planowanie produktu 5. Planowanie ceny 6. Planowanie dystrybucji 7. Planowanie promocji 8. Plan marketingowy organizatora turystyki 	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wkład konwencjonalny z zastosowaniem narzędzi multimedialnych
W2	Wkład konwencjonalny z zastosowaniem narzędzi multimedialnych
W3	Wkład konwencjonalny z zastosowaniem narzędzi multimedialnych
U1	Wykład konwencjonalny plus ćwiczenia klauzurowe
U2	Wykład konwencjonalny plus ćwiczenia klauzurowe
U3	Wykład konwencjonalny plus ćwiczenia klauzurowe
K1	Ćwiczenia klauzurowe
K2	Ćwiczenia klauzurowe

K3	Ćwiczenia klauzurowe
----	----------------------

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				
W2		X				
W3		X				
U1		X		X		
U2				X		
U3				X		
K1				X		
K2				X		
K3				X		

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru) + zaliczenie ćwiczeń. Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi:</p> <p>0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)</p>
Ćwiczenia	<p>Realizacja i zaliczenie projektu Projekt: Plan marketingowy organizatora turystyki. Zasady oceniania: Zaliczenie ćwiczenia wymaga osiągnięcia min. 50 pkt. (ocena 3.0). Od 65 pkt. – ocena 4.0. Od 80 pkt. – ocena 5.0. Możliwe oceny połówkowe. Wszyscy członkowie zespołu otrzymują takie same oceny. Możliwe podniesienie oceny dla kierowników w przypadku osiągnięcia co najmniej 65 pkt. Spóźnienie w terminie przekazania planu może spowodować obniżenie oceny. W przypadku stwierdzenia plagiatu planu oba zespoły których to dotyczy będą musiały wykonać od początku inne ćwiczenie.</p> <p>Ocena projektu (do 100 pkt.):</p> <ol style="list-style-type: none"> Wartość merytoryczna (do 60 pkt.) <ol style="list-style-type: none"> Wprowadzenie (maks. 10 pkt.) Ocena aktualnej sytuacji marketingowej (maks. 10 pkt.) Analiza SWOT (maks. 10 pkt.) Cele marketingowe (maks. 10 pkt.) Strategie marketingowe (maks. 20 pkt.) Spójność i logika (do 20 pkt.) Styl prezentacji (komunikatywność, jakość techniczna, czytelność) - (maks. 20 pkt.)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	35	25
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania	55	60

	do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.		
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	35	40
Sumaryczny nakład pracy studenta		125	125
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		5	5

Literatura podstawowa	
1.	Byron Sharp, <i>How brands grow, czego nie wiedzą marketerzy</i> , Wydawnictwo Grupa Blix, Poznań 2020.
2.	<i>Marketing w turystyce i rekreacji</i> , red. Panasiuk A., Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2021
3.	Stefański A., <i>Marketing usług hotelarskich</i> , Wydawnictwo REA, Warszawa 2009
4.	Sala J., <i>Marketing w gastronomii</i> , PWE, Warszawa 2011
5.	Przeorek-Smyka R., Michalska-Dudek I., <i>Marketing biur podróży</i> , C.H. Beck, Warszawa 2010'
6.	Milic-Czerniak R. <i>Badania marketingowe. Nowe metody badań i zastosowania</i> , Difin, Warszawa 2019
7.	Szromnik A., <i>Marketing terytorialny: Miasto i region na rynku</i> , Oficyna, Kraków 2016
Literatura uzupełniająca	
1.	Kotler Ph., Lane Keller K., <i>Marketing</i> , Dom Wydawniczy REBIS Sp. z o.o. Poznań 2021
2.	H. Mruk, B. Pilarczyk, <i>Kompendium wiedzy o marketingu</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2021
3.	Middleton V. T. C., <i>Marketing w turystyce</i> , PAPT, Warszawa, 1996

Prowadzący moduł:	dr Krzysztof Łopaciński / dr Sławomir Kula
Adres e-mail:	k.lopacinski@intur.com.pl // slawomir.kula@wssp.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C I.13.	Nazwa przedmiotu: Prognozowanie w turystyce (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	15	10
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Podstawą prognozowania jest poprawnie przeprowadzona analiza badanej rzeczywistości, czyli stwierdzenie aktualnego stanu badanych zjawisk, istniejących współzależności, sprzężeń zwrotnych, kierunków i oddziaływania czynników wewnętrznych oraz istniejących rezerw i ograniczeń. Podstawowym celem jest pokazanie możliwości analizy rzeczywistości gospodarczej i przewidywania przyszłości z wykorzystaniem dostępnego oprogramowania statystycznego
2.	Wskazanie przykładów wykorzystania modeli prognostycznych w zagadnieniach związanych z turystyką i rekreacją.
3.	Celem jest też nabycie umiejętności krytycznej oceny dostępnych prognoz i umiejętność oceny trafności różnorodnych ocen przyszłego rozwoju turystyki i zjawisk pokrewnych.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	9. Posiada wiadomości z matematyki na poziomie szkoły średniej (procent, procent składany, podstawy rachunku prawdopodobieństwa, wykresy) 10. Zna podstawowy aparat pojęciowy w zakresie turystyki i rekreacji (w tym podstawowe reguły tworzenia strategii i programów rozwoju) 11. Posiada podstawową wiedzę z ekonomii turystyki.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	39. Umie korzystać z podstawowych funkcji programu Excel 40. Korzysta w różnorodnych źródłach informacji o turystyce i rekreacji
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	36. Potrafi wspólnie z innymi zdobywać informacje o zjawiskach w turystyce.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Wskazuje metody pozyskiwania danych służących do opisu, modelowania i prognozowania zjawisk i procesów zachodzących w turystyce	K_W01 K_W05 P6S_WG P6S_WK
W2	Charakteryzuje zasady, metody i narzędzia stosowane w prognozowaniu zjawisk w turystyce. Definiuje podstawowe zagadnienia teoretyczne oraz metodologiczne budowy prognoz.	K_W05 P6S_WG P6S_WK
W3	Charakteryzuje metody oceny prognoz i błędy prognoz.	K_W05 P6S_WG P6S_WK
W4	Objaśnia podstawowe prognozy w turystyce światowej i polskiej.	K_W06 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Stosuje podstawowe narzędzia prognostyczne dostępne w programie Excel	K_U02 K_U03 P6S_UW P6S_UK
U2	Dostosowuje metody i narzędzia prognostyczne do prognozowania typowych zjawisk w turystyce	K_U01 K_U02 K_U07 P6S_UW P6S_UK
U3	Wdraża metody oceny trafności prognoz.	K_U02 K_U03 P6S_UW P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Wykorzystuje posiadaną wiedzę i umiejętności w praktycznych analizach oraz prognozowaniu zagadnień dotyczących dziedziny turystyki i rekreacji	K_K03 K_K04 P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K2	W dyskusji i pracach zespołowych wskazuje przykłady wykorzystania modeli prognostycznych w zagadnieniach związanych z turystyką i rekreacją.	K_K01 K_K12 P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K3	Doskonali swoje umiejętności dostosowując je do bardziej skomplikowanych potrzeb prognostycznych	K_K02 P6S_KK

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
1.	Teoretyczne podstawy prognozowania (podstawowe pojęcia, zasady i reguły prognozowania, rodzaje i funkcje prognoz).
2.	Prognozowanie na podstawie klasycznych modeli trendu (model liniowy i wybrane funkcje nieliniowe).
3.	Prognozowanie na podstawie metod naiwnych i niematematycznych (badania ankietowe, burza mózgów, metoda delficka).
4.	Metody oceny jakości prognoz (błędy predykcji ex ante i ex post).
5.	Prognozowanie na podstawie modeli uwzględniających wahania periodyczne (głównie sezonowe).
6.	Prognozowanie na podstawie modeli adaptacyjnych.

Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
18.	Źródła i rodzaje danych statystycznych w turystyce
19.	Prognozowanie na podstawie metod naiwnych i niematematycznych (ćwiczenie połączone z pracą domową)
20.	Prognozowanie na podstawie klasycznych modeli trendu (model liniowy oraz nieliniowy).
21.	Obliczanie błędów prognoz.
22.	Prognozowanie na podstawie modeli uwzględniających wahania periodyczne.
23.	Prognozowanie na podstawie modeli adaptacyjnych.
24.	Sprawdziany.

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych
W2	Wykład konwencjonalny z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych, ćwiczenia audytoryjne
W3	Wykład konwencjonalny z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych
W4	Wykład konwencjonalny z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych, ćwiczenia audytoryjne z wykorzystaniem internetu
U1	Ćwiczenia audytoryjne
U2	Ćwiczenia audytoryjne
U3	Ćwiczenia audytoryjne
K1	Ćwiczenia audytoryjne
K2	Ćwiczenia audytoryjne, seminaryjne
K3	Ćwiczenia audytoryjne, seminaryjne

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				
W2		X				
W3		X				
W4		X				
U1					X	
U2					X	
U3					X	
K1						X
K2						X
K3						X

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin testowy służący głównie weryfikacji zdobytej wiedzy 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80 % dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Praca domowa (wybór i zastosowanie wybranych metod oraz wykonanie prognozy) + sprawdzian na zajęciach – zasady oceniana, jak na egzaminie (stosowanie metod niematematycznych oraz audytoryjne rozwiązanie zadań)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	25	30
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		75	75
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	<i>Prognozowanie gospodarcze</i> , red. M. Cieślak, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019.
2.	Zeliaś A., Pawełek B., Wanat S. <i>Prognozowanie ekonomiczne: teoria, przykłady, zadania</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2013.
3.	Frodyma K., Malina A., <i>Prognozowanie w turystyce. Podstawy teoretyczne oraz przykłady i zadania z wykorzystaniem programu Excel</i> . Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie. Kraków 2019.
	Radzikowska B. (red.), <i>Metody prognozowania. Zbiór zadań</i> , AE we Wrocławiu, Wrocław 1999.

Literatura uzupełniająca	
1.	„Turystyka w 2020 r” (i wydania wcześniejsze) GUS, Warszawa 2021,
2.	Kubicki R., Kulbaczevska M., <i>Modelowanie i prognozowanie wielkości ruchu turystycznego w Polsce</i> , w: „Ekonomiczne Problemy Turystyki” nr 3 (27), 57-70, Szczecin 2014.
3.	Awedyk M. <i>Foresight jako potencjalna metoda modelowania kierunków ruchu turystycznego</i> , w: „Przestrzeń w turystyce, Znaczenie i wykorzystanie” red. Durydiwka M., Duda-Gromada K., Uniwersytet Warszawski, Wydział Geografii i Studiów Regionalnych, Warszawa
4.	Van Doorn J., <i>Krótki przegląd technik stosowanych w prognozowaniu turystycznym</i> , w: „Problemy Turystyki”, nr 3/1984. Instytut Turystyki, Warszawa 1984.

Prowadzący moduł:	dr Krzysztof Łopaciński
Adres e-mail:	k.lopacinski@intur.com.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C I.14	Nazwa przedmiotu: Rynek touroperatorów w Polsce i na świecie (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	15	10
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Pozyskanie wiedzy dotyczącej działalności organizatorów turystyki na krajowym oraz międzynarodowym rynku turystycznym.
2.	Zapoznanie studentów z konkretnymi przykładami touroperatorów w Polsce i na świecie oraz z ich działalnością i rodzajami oferowanych produktów turystycznych.
3.	Uzyskanie przez studenta niezbędnej wiedzy na temat narzędzi marketingowych i sprzedażowych używanych przez touroperatorów na rynku turystycznym.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Definiuje organizatora turystyki jako przedsiębiorcę turystycznego i wskazuje przykłady touroperatorów na polskim i międzynarodowym rynku turystycznym.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Analizuje działalność touroperatorów pod względem oferowanych przez nich produktów turystycznych i ofertowanych destynacji turystycznych.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Jest gotów do charakterystyki i oceny działalności organizatorów turystyki oraz rozumie podstawowe zjawiska społeczne.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuje przedsiębiorców turystycznych działających we wszystkich sektorach przemysłu turystycznego i wskazuje ich formy współpracy.	K_W01 K_W02 P7S_WG

W2	Nazywa organizatorów turystyki działających na krajowym i zagranicznym rynku turystycznym i opisuje oferowane przez nich usługi turystyczne.	K_W15 P7S_WG
W3	Wskazuje zasady funkcjonowania organizatorów turystyki i tłumaczy podstawy prawne i finansowe ich funkcjonowania.	K_W07 P7S_WK
Umiejętności		
U1	Analizuje działalność touroperatorów i ocenia oferowane przez nich produkty turystyczne.	K_U01 P7U_UW P7S_UU
U2	Wyszukuje przykłady największych touroperatorów, posługuje się ich nazwami i rozpoznaje logo.	K_U06 P7U_UW
U3	Posługuje się odpowiednimi narzędziami do prezentowania i sprzedaży pakietów turystycznych oferowanych przez touroperatorów.	K_U09 P7S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Wykazuje aktywną postawę wobec zdobywania wiedzy o rynku organizatorów turystyki.	K_K01 P7S_KK
K2	Wskazuje zdolność do pracy w grupie i koordynowania wyznaczonych zadań.	K_K06 P7S_KR P7S_KO
K3	Wyraża ocenę działalności organizatorów turystyki i swojej gotowości do przyszłej pracy w tej dziedzinie turystyki.	K_K08 P7S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Charakterystyka przedsiębiorstw na rynku turystycznym <ul style="list-style-type: none"> - sektory przemysłu turystycznego i przedsiębiorstwa turystyczne - definicja organizatora turystyki i agenta turystycznego (podobieństwa i różnice) - zakres działalności organizatora turystyki w Polsce zgodnie z ustawą o usługach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych 2. Regulacje prawne w zakresie organizowania imprez turystycznych oraz nabywania powiązanych usług turystycznych w Polsce <ul style="list-style-type: none"> - wpis do rejestru organizatorów turystycznych i pośredników - wymagania finansowe dla organizatorów turystyki i przedsiębiorstw ułatwiających nabywanie usług turystycznych - dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady EU w sprawie imprez turystycznych i powiązanych usług turystycznych - Turystyczny Fundusz Gwarancyjny i Turystyczny Fundusz Pomocowy 3. Istota i zasady funkcjonowania organizatorów turystyki <ul style="list-style-type: none"> - struktura organizacyjna działalności - rodzaje produktów turystycznych oraz koncentracja geograficzna w ofercie touroperatorów

- posiadane kanały dystrybucyjne
- polityka kontraktowania hoteli i transportu
- systemy rezerwacyjne (MerlinX, Blu Vendo, IRIS, Travella)

Forma zajęć – ćwiczenia

Treści programowe

1. Charakterystyka wybranych touroperatorów na rynku turystycznych w Polsce i na świecie: TUI Group, Coral Travel, Rainbow Tours, Itaka, Grecos Holiday, Exim Tours, Nekera, Orex Travel, Sun Fun
2. Charakterystyka działań marketingowych prowadzonych przez touroperatorów
 - katalogi i broszury reklamowe
 - internetowa, radiowa i telewizyjna kampania promocyjna
 - aktywność organizatorów turystyki na krajowych i międzynarodowych targach turystycznych
3. Historia najstarszego biur na świecie Thomas Cook 'a
 - analiza przypadku
4. Analiza Ogólnych Warunków Uczestnictwa w Imprezie Turystycznej

Metody dydaktyczne

Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny
W2	Wykład konwencjonalny
W3	Wykład konwencjonalny
U1	Wykład konwersatoryjny, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U2	Wykład konwersatoryjny, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U3	Wykład konwersatoryjny, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K1	Wykład konwersatoryjny, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K2	Wykład konwersatoryjny, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K3	Wykład konwersatoryjny, ćwiczenia audytoryjne klauzurowe

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się

Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				
W2		X				
W3		X				
U1		X				
U2		X				
U3		X				
K1	X	x				
K2	X	x				
K3	X	x				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi:</p> <p>0-50% - niedostateczny (ocena 2,0) 51-60% - dostateczny (ocena 3,0) 61-70% - dostateczny plus (ocena 3,5) 71-80% - dobry (ocena 4,0) 81-90% - dobry plus (ocena 4,5) 91-100% - bardzo dobry (ocena 5,0)</p>
Ćwiczenia	<p>Prezentacja wg wskazanego na ćwiczeniach tematu (charakterystyka jednego z organizatorów turystyki działającego na polskim rynku turystycznym)</p> <p>Realizacja i zaliczenie projektu: Zasady oceniania: Zaliczenie ćwiczenia wymaga osiągnięcia min. 50 pkt. (ocena 3.0). Od 65 pkt. – ocena 4.0. Od 80 pkt. – ocena 5.0. Możliwe oceny połówkowe. Spóźnienie w terminie przekazania planu może spowodować obniżenie oceny. W przypadku stwierdzenia plagiatu planu oba zespoły, których to dotyczy będą musiały wykonać od początku inne ćwiczenie.</p> <p>Ocena projektu (do 100 pkt.):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wartość merytoryczna (do 60 pkt.) <ol style="list-style-type: none"> a) Ogólna charakterystyka przedsiębiorstwa (maks. 10 pkt.) b) Rodzaj imprez turystycznych organizowanych przez danego touroperatora (maks. 10 pkt.) c) Destynacje turystyczne oferowane przez opisywanego touroperatora (maks. 10 pkt.) d) Kanały sprzedażowe (maks. 10 pkt.) e) Strategia marketingowa TO (maks. 20 pkt.) 2. Spójność i logika (do 20 pkt.) 3. Styl prezentacji (komunikatywność, jakość techniczna, czytelność) - (maks. 20 pkt.)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	15	20
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	30	35

Sumaryczny nakład pracy studenta	3	3
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>	75	75

Literatura podstawowa	
1.	Kruczek Z., Obsługa ruchu turystycznego, Proksenia, Kraków 2012
2.	Ustawa o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych, Dz.U. 2017
3.	Meyer B., Wybrane aspekty obsługi ruchu turystycznego, PWN, Warszawa 2006
Literatura uzupełniająca	
1.	Konieczna-Domańska A., Biura podróży na rynku turystycznym, PWN, Warszawa 1999
2.	Czasopisma: Wiadomości Turystyczne, Rynek Turystyczny

Prowadzący moduł:	dr Klaudia Giordano, mgr Katarzyna Nocuń
Adres e-mail:	kontakt@edu-tour.pl , katarzynanocun@o2.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)**

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.1.	Nazwa przedmiotu: Organizacja i technika pracy w hotelarstwie i gastronomii (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: II	Semestr: 3	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	20
Ćwiczenia	15	15
Liczba punktów ECTS	4	4

Cel modułu	
1.	Uzyskanie wiedzy dotyczącej organizacji i zasad funkcjonowania zakładów hotelarskich i gastronomicznych.
2.	Poznanie technik pracy w hotelarstwie i gastronomii ze szczególnym uwzględnieniem zakresu obowiązków pracowników na poszczególnych stanowiskach pracy.
3.	Zdobycie i kształcenie umiejętności niezbędnych w praktycznym przygotowaniu do zawodu.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowa wiedza w zakresie hotelarstwa.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Umiejętność korzystania z piśmiennictwa.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Świadomość rozwoju osobistego.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Charakteryzuje podstawowe pojęcia występujące w hotelarstwie i gastronomii z uwzględnieniem przepisów obowiązującego prawa.	K_W07; P6U_W P6S_WG
W2	Opisuje organizację i funkcjonowanie przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych ze szczególnym uwzględnieniem techniki pracy ich poszczególnych działów.	K_W07; K_W09 P6U_W P6S_WG

W3	Definiuje usługi występujące w hotelarstwie i gastronomii oraz opisuje ich poszczególne elementy.	K_W07; K_W09 P6U_W P6S_WG
Umiejętności		
U1	Analizuje i interpretuje informacje pozyskane z różnych źródeł dotyczące przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych, ocenia ich wiarygodność i przydatność do określonych celów.	K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U2	Poznaje, weryfikuje i twórczo interpretuje problemy związane z organizacją i techniką pracy w zakładach hotelarskich i gastronomicznych.	K_U13 P6U_U P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U3	Dobiera i stosuje właściwe rozwiązania w zakresie organizacji i techniki pracy w różnych przedsiębiorstwach hotelarskich/gastronomicznych z uwzględnieniem profilu ich działalności.	K_U13 P6U_U P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U4	Potrafi sporządzić w podstawowym zakresie schemat organizacyjny zakładu hotelarskiego/gastronomicznego ze wskazaniem obowiązków pracowników na poszczególnych stanowiskach pracy.	K_U13 P6U_U P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Rozumie potrzebę poszerzania i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych, przygotowany do udziału w różnych formach doskonalenia zawodowego.	K_K01; K_K02 P6_UK P6S_KK
K2	Angażuje się w realizację zadań w grupie przyjmując w niej różne role, wykazuje się kreatywnością i inicjatywą w podejmowanych działaniach.	K_K12 P6_UK P6S_KO P6S_KR
K3	Wykazuje odpowiedzialność za przestrzeganie prawa i innych norm postępowania w tym zasad bezpieczeństwa w podejmowanych przez siebie działaniach.	K_K09 P6_UK P6S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
Pojęcie współczesnego hotelu. Struktura organizacyjna zakładu hotelarskiego. Akty prawne dotyczące klasyfikacji i kategoryzacji zakładów hotelarskich i innych obiektów turystycznych. Rodzaje usług hotelarskich. Wyposażenie jednostek mieszkalnych i pomieszczeń ogólnego użytku. Zadania, organizacja i technika pracy recepcji. Organizacja i technika pracy służby piętér. Pojęcie gastronomii. Rodzaje zakładów gastronomicznych. Organizacja i technika pracy zakładów gastronomicznych w zależności od rodzaju. Organizacja, systemy pracy i obowiązki pracowników pionu gastronomicznego w hotelu. Specyfika gastronomii hotelowej. Room service i catering. Organizacja i technika pracy pionu wielofunkcyjnego. Organizacja i technika pracy pionu rekreacyjnego. Pojęcie spa i wellness. Hotelowy pion techniczny: organizacja działu i zadania pracowników, działalność pralni.

Bezpieczeństwo w hotelu. Ochrona hotelu, systemy przeciwpożarowe i przeciwwłamaniowe. Komórki administracyjne funkcjonujące w obiekcie hotelarskim: zadania i obowiązki dyrekcji, zadania sekretariatu, znaczenie i zakres działalności działu ekonomicznego i księgowości, pozostałe komórki (kadry i szkolenia, rola komórki bhp i ppoż). Gość niepełnosprawny w hotelu: pojęcie niesprawności, przystosowanie hoteli i obsługa gości niepełnosprawnych.

Forma zajęć – ćwiczenia

Treści programowe

Zajęcia praktyczne z zakresu funkcjonowania poszczególnych pionów w hotelu (m.in. pionu mieszkalnego, gastronomicznego, wielofunkcyjnego, technicznego, administracyjnego) i zespołów w zakładzie gastronomicznym. Organizacja i technika pracy w zespołach dostępnych (lokale gastronomiczne) dla gości i niedostępnych (kuchnia). Współpraca obiektów hotelarskich z biurami podróży. Systemy utrzymania i podnoszenia jakości usług.

Metody dydaktyczne

Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	wykład konwencjonalny (stacjonarnie lub online)
W2	wykład konwencjonalny (stacjonarnie lub online)
W3	wykład konwencjonalny (stacjonarnie lub online)
U1	wykład konwencjonalny (stacjonarnie lub online), ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U2	wykład konwencjonalny (stacjonarnie lub online), ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U3	wykład konwencjonalny (stacjonarnie lub online), ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U4	wykład konwencjonalny (stacjonarnie lub online), ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K1	ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K2	ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K3	ćwiczenia audytoryjne klauzurowe

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się

Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt/prezentacja	Sprawozdanie	Inne
W1		x		x		
W2		x		x		
W3		x		x		
U1		x		x		
U2		x		x		
U3		x		x		
U4		x		x		
K1		x		x		
K2				x		
K3				x		

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego lub wielokrotnego wyboru).</p> <p>Zasady oceniania według procentu prawidłowych odpowiedzi.</p> <p>Skala ocen:</p> <p>0-50% - niedostateczny (2,0)</p> <p>51-60% - dostateczny (3,0)</p> <p>61-70% - dostateczny plus (3,5)</p> <p>71-80% - dobry (4,0)</p> <p>81-90% - dobry plus (4,5)</p> <p>91-100% - bardzo dobry (5,0)</p>
Ćwiczenia	<p>Prezentacja (temat ustalany zgodnie z problematyką ćwiczeń)</p> <p>Ocena prezentacji (maksymalnie 100 pkt.):</p> <p style="padding-left: 20px;">wartość merytoryczna (maksymalnie 65 pkt.)</p> <p style="padding-left: 20px;">spójność i logika opracowania (maksymalnie 20 pkt.)</p> <p style="padding-left: 20px;">sposób prezentacji (maksymalnie 15 pkt.)</p> <p>Skala ocen:</p> <p>0-50 pkt - niedostateczny (2,0)</p> <p>51-60 pkt - dostateczny (3,0)</p> <p>61-70 pkt - dostateczny plus (3,5)</p> <p>71-80 pkt - dobry (4,0)</p> <p>81-90 pkt - dobry plus (4,5)</p> <p>91-100 pkt - bardzo dobry (5,0)</p>

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	45	35
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	20	25
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	40	45
Sumaryczny nakład pracy studenta		105	105
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		4	4

Literatura podstawowa	
1.	Błądek Z. 2001 Hotele. Projektowanie. Programowanie. Wyposażenie. Palladium. Poznań
2.	Dragoń W, Granecka-Wrzosek B. 2018 Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe. WSiP Warszawa
3.	Orłowska J., Tkaczyk M. 2008 Organizacja pracy w hotelarstwie. cz.1 i cz. 2 REA, Warszawa
4.	Oparka S., Nowicka T. 2006 Organizacja i technika pracy w hotelarstwie. Wydawnictwo Maria. Nowa Ruda
Literatura uzupełniająca	
1.	Milewska M., Włodarczyk B. 2009 Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości. PWE, Warszawa
2.	Knowels T. 2001 Zarządzanie hotelem i gastronomią, PHE, Warszawa, 2001
3.	Czarnecka-Skubina E., Kołożyn-Krajewska D. Sikora T. 2004 Poradnik wdrażania systemu HACCP w gastronomii hotelowej. Polskie Zrzeszenie Hoteli, Warszawa
	Arkuszyński Cz. 2001 Gastronomia hotelowa, Polskie Zrzeszenie Hoteli, Warszawa.

Prowadzący moduł:	prof. dr hab. Rafał Nadulski / mgr Anna Cichosz
Adres e-mail:	rafal.nadulski@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.2	Nazwa przedmiotu: Techniki kulinarne w gastronomii (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: II	Semestr: 3	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	15
Ćwiczenia	15	15
Liczba punktów ECTS	4	4

Cel modułu	
1.	Poznanie wybranych procesów przetwórczych i technik kulinarnych stosowanych w gastronomii.
2.	Zdobycie wiedzy i umiejętności w zakresie przyrządzania wybranych potraw z wykorzystaniem różnych technik kulinarnych
3.	Umiejętność pozyskiwania z różnych źródeł i weryfikacji informacji dotyczących technik kulinarnych.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowa wiedza z zakresu fizyki i chemii oraz żywienia człowieka.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi pozyskiwać i selekcjonować informacje z piśmiennictwa branżowego i naukowego (publikacji, książek, Internetu).
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Świadomość rozwoju osobistego.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Opisuje podstawowe procesy i operacje jednostkowe oraz stosowane w produkcji gastronomicznej techniki kulinarne.	KW_10, KW_12 P6U_W P6S_WG
W2	Charakteryzuje wpływ obróbki kulinarnej na surowce, półprodukty i produkty żywnościowe oraz opisuje jej oddziaływanie na	KW_10, KW_12 P6U_W

	składniki żywności.	P6S_WG
W3	Opisuje podstawowe zasady bezpieczeństwa produkcji żywności ze szczególnym uwzględnieniem zasad przygotowania potraw o wysokiej jakości zdrowotnej.	KW_11 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Analizuje informacje pozyskane z różnych źródeł związane z gastronomią oraz potrafi uzyskane informacje zinterpretować i wykorzystać w praktyce.	KU_01 P6U_U P6S_UW
U2	Przygotowuje wybrane potrawy wykorzystując różne techniki kulinarne.	KU_14 P6U_U P6S_UW
U3	Sporządza receptury wybranych potraw dobierając do ich przygotowania właściwe surowce i techniki kulinarne.	KU_14 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Rozumie potrzebę poszerzania i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych.	K_K01, K_K02 P6_UK P6S_KK
K2	Angażuje się w realizację zadań w grupie przyjmując w niej różne role, wykazuje się kreatywnością i inicjatywą w podejmowanych działaniach.	K_K12 P6_UK P6S_KO P6S_KR
K3	Wykazuje odpowiedzialność za przestrzeganie prawa i innych norm postępowania w tym zasad bezpieczeństwa a w szczególności zasad bezpieczeństwa zdrowotnego w odniesieniu do produkcji żywności.	K_K09 P6_UK P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>Podstawowe techniki kulinarne stosowane w gastronomii. Operacje i procesy jednostkowe w gastronomii. Proces technologiczny. Karmelizacja, żelowanie, emulsyfikacja, kompresowanie. Wykorzystanie surowców pochodzenia zwierzęcego w produkcji gastronomicznej. Zastosowanie mięsa ryb i bezkręgowców morskich, drobiu, mięsa wieprzowego, wołowego i cielęcego, króliczego, baraniego i końskiego oraz zwierząt łownych do przygotowania potraw. Wykorzystanie jaj, mleka i produktów mleczarskich do przygotowania potraw. Wykorzystanie surowców pochodzenia roślinnego w produkcji dań.. Wykorzystanie warzyw i owoców do przygotowania potraw. Przetwórstwo kulinarne ziemniaków. Produkcja potraw z nasion roślin strączkowych. Potrawy z grzybów hodowlanych i leśnych. Zastosowanie mąki i kasz do przygotowania potraw. Znaczenie przypraw i ziół w produkcji gastronomicznej. Dodatki strukturotwórcze. Trendy w zakresie technik kulinarnych.</p>	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Przegląd wybranych technik kulinarnych pod kątem przyrządzania określonych potraw i napojów. Receptury wybranych potraw. Praktyczne wiadomości o przyrządzaniu potraw i napojów. Przygotowanie określonych dań (zajęcia praktyczne). Zajęcia w zakresie realizacji określonych technik kulinarnych i przy wykorzystaniu dedykowanego wyposażenia.</p>	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzuruowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	wykład konwencjonalny
W2	wykład konwencjonalny
W3	wykład konwencjonalny
U1	wykład konwencjonalny, ćwiczenia praktyczne
U2	wykład konwencjonalny, ćwiczenia praktyczne
U3	wykład konwencjonalny, ćwiczenia praktyczne
K1	ćwiczenia praktyczne
K2	ćwiczenia praktyczne
K3	ćwiczenia praktyczne

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1			x	x		
W2			x	x		
W3			x	x		
U1			x	x		
U2			x	x	x	
U3			x	x	x	
K1				x		
K2				x		
K3						x

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego lub wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania według procentu prawidłowych odpowiedzi. Skala ocen: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Prezentacja/projekt (temat ustalany zgodnie z problematyką ćwiczeń) Ćwiczenia praktyczne w pracowni gastronomicznej - sprawozdanie Ocena prezentacji/projektu/sprawozdania (maksymalnie 100 pkt.): - wartość merytoryczna (maksymalnie 65 pkt.) - spójność i logika opracowania (maksymalnie 20 pkt.) - sposób prezentacji (maksymalnie 15 pkt.) Skala ocen:

0-50 pkt - niedostateczny (2,0)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	45	30
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	25	30
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	35	40
Sumaryczny nakład pracy studenta		105	100
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		4	4

Literatura podstawowa	
1.	Konarzewska M. 2019 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. WSiP Warszawa
2.	Gislen W. 2011 Professional Cooking. John Wiley & Sons, New Jersey, 1088 pages
3.	S. Zalewski S. (red.) 2003 Podstawy technologii gastronomicznej, WNT, Warszawa
Literatura uzupełniająca	
1.	Hoszek W. 2005 Urządzanie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych. Format A-B. Warszawa.
2.	Kołożyn-Krajewska D. 2003 Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW. Warszawa
3.	Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A, Jarczyk A. 2004 Ogólna technologia żywności, WNT, Warszawa

Prowadzący moduł:	Prof. dr hab. inż. Rafał Nadulski, mgr Katarzyna Proszczyńska
Adres e-mail:	rafal.nadulski@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.3	Nazwa przedmiotu: Wyposażenie zakładów gastronomicznych (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: II	Semestr: 4	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	15
Ćwiczenia	15	10
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Zdobycie podstawowej wiedzy dotyczącej wyposażenia występujących w zakładach gastronomicznych.
2.	Umiejętność doboru wyposażenia gastronomicznego do realizacji określonych operacji i procesów jednostkowych.
3.	Umiejętność posługiwania się katalogami wyposażenia zakładów gastronomicznych.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowa wiedza w zakresie technologii gastronomicznej.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Posługiwanie się piśmiennictwem naukowym i branżowym oraz zdolność weryfikacji informacji pozyskiwanych z Internetu
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Świadomość rozwoju osobistego.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Zna podstawowe wyposażenie zakładów gastronomicznych obejmujące strefę produkcyjną i konsumpcyjną.	K_W10 P6U_W P6S_WG
W2	Ma ogólną wiedzę z zakresu budowy i użytkowania podstawowych maszyn i urządzeń związanych z produkcją gastronomiczną.	K_W10 P6U_W P6S_WG
W3	Rozumie relacje zachodzące między maszyną/urządzeniem a przebiegiem procesu przetwarzania określonych surowców, i	K_W10, K_W12 P6U_W

	półproduktów.	P6S_WG
Umiejętności		
U1	Dobiera wyposażenie, maszyny i urządzenia do realizacji określonych operacji i procesów jednostkowych w gastronomii.	K_U14 P6U_U P6S_UW
U2	Zestawia wyposażenie, maszyny i urządzenia stosownie do realizowanego procesu technologicznego.	K_U14 P6U_U P6S_UW
U3	Posługuje się katalogami branżowymi wyposażenia gastronomicznego.	KU_01 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Rozumie potrzebę poszerzania i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych, przygotowany do udziału w różnych formach doskonalenia zawodowego.	K_K01; K_K02 P6_UK P6S_KK
K2	Angażuje się w realizację zadań w grupie przyjmując w niej różne role, wykazuje się kreatywnością i inicjatywą w podejmowanych działaniach.	K_K12 P6_UK P6S_KO P6S_KR
K3	Wykazuje odpowiedzialność za przestrzeganie prawa i innych norm postępowania w tym zasad bezpieczeństwa zdrowotnego w odniesieniu do żywności.	K_K09 P6_UK P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Materiały konstrukcyjne i zasady budowy podstawowych maszyn i urządzeń gastronomicznych. Klasyfikacja maszyn i urządzeń gastronomicznych. Maszyny do obróbki mechanicznej. Maszyny do obróbki cieplnej. Drobnny sprzęt gastronomiczny. Meble gastronomiczne, zlewozmywaki, okapy. Maszyny i urządzenia do utrzymania higieny w zakładzie gastronomicznym. Podstawowe urządzenia do przechowywania surowców i produktów. Urządzenia ekspozycyjne i ciągi wydawcze. Wyposażenie barów. Wyposażenie sal konsumpcyjnych. Transport w gastronomii.	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
W ramach zajęć studenci uczestniczyć będą w targach gastronomicznych (np. EuroGastro w Nadarzynie). Ponadto zajęcia praktyczne obejmują wykonanie ćwiczeń z wykorzystaniem wybranych urządzeń gastronomicznych do obróbki mechanicznej i cieplnej oraz zapoznanie studentów z praktycznym użytkowaniem podstawowego wyposażenia gastronomicznego.	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	wykład konwencjonalny
W2	wykład konwencjonalny

W3	wykład konwencjonalny
U1	wykład konwencjonalny, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne
U2	wykład konwencjonalny, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne
U3	wykład konwencjonalny, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne
K1	ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne
K2	ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne
K3	ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt/prezentacja	Sprawozdanie	Inne
W1		x		x		
W2		x		x		
W3		x		x		
U1		x		x		
U2		x		x		
U3		x		x		
K1				x		
K2				x		
K3						x

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Sprawdzian pisemny w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego lub wielokrotnego wyboru).</p> <p>Zasady oceniania według procentu prawidłowych odpowiedzi.</p> <p>Skala ocen:</p> <p>0-50% - niedostateczny (2,0)</p> <p>51-60% - dostateczny (3,0)</p> <p>61-70% - dostateczny plus (3,5)</p> <p>71-80% - dobry (4,0)</p> <p>81-90% - dobry plus (4,5)</p> <p>91-100% - bardzo dobry (5,0)</p>
Ćwiczenia	<p>Prezentacja (temat ustalany zgodnie z problematyką ćwiczeń)</p> <p>Ocena prezentacji (maksymalnie 100 pkt.):</p> <ul style="list-style-type: none"> - wartość merytoryczna (maksymalnie 65 pkt.) - spójność i logika opracowania (maksymalnie 20 pkt.) - sposób prezentacji (maksymalnie 15 pkt.) <p>Skala ocen:</p> <p>0-50 pkt - niedostateczny (2,0)</p> <p>51-60 pkt - dostateczny (3,0)</p> <p>61-70 pkt - dostateczny plus (3,5)</p> <p>71-80 pkt - dobry (4,0)</p> <p>81-90 pkt - dobry plus (4,5)</p> <p>91-100 pkt - bardzo dobry (5,0)</p>

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	45	25
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	10	15
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	35
Sumaryczny nakład pracy studenta		75	75
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Glissen W. 2011 Professional Cooking. Wiley and Sons, ISBN 978-0-470-19752-3
2.	Hoszek W. 2005 Urządzanie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych. Format A-B. Warszawa
3.	Neryng A. 2003 Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki projektowania. Warszawa SGGW
Literatura uzupełniająca	
1.	Czarnecka-Skubina E. 2016 Technologia gastronomiczna, Wydawnictwo SGGW, Warszawa
2.	Katalogi wyposażenia gastronomicznego dostępnego na rynku
3.	Strony internetowe i publikacje wskazane przez prowadzącego przedmiot

Prowadzący moduł:	Prof. dr hab. inż. Rafał Nadulski
Adres e-mail:	rafal.nadulski@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.4.	Nazwa przedmiotu: Obsługa gości w hotelarstwie i gastronomii (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: II	Semestr: 4	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	20	10
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu		
1.	Przedstawienie roli, funkcji i zadań związanych z obsługą gości w hotelarstwie i gastronomii.	
2.	Kształcenie różnych umiejętności niezbędnych do wykonywania zawodu.	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Zna podstawowe zagadnienia związane z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa hotelowego i gastronomicznego.
2.	UMIEJĘTNOŚCI :	Potrafi określić strukturę organizacyjną przedsiębiorstwa.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Jest gotów do prawidłowej obsługi gości w hotelarstwie i gastronomii.
Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Opisuje zasady związane z obsługą gościa w hotelu i przedsiębiorstwie gastronomicznym.	K_W10 P6U_W P6S_WG
W2	Dobiera różne możliwości związane z rozwiązywaniem konfliktów.	K_W01 P6U_W P6S_WG
W3	Charakteryzuje typy i rodzaje gości.	K_W12 P6U_W P6S_WG

Umiejętności		
U1	Stosuje i dobiera różnorodne źródła wiedzy, analizuje ich wiarygodność i przydatność.	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Prezentuje fachową i uprzejmą obsługę gości.	K_U06 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Dąży do rozszerzania i pogłębiania swoich kompetencji zawodowych oraz jest przygotowany do udziału w różnych formach doskonalenia zawodowego.	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Kieruje pracą zespołu, przyjmując w nich różne role.	K_K12 P6U_K P6S_KO P6S_KR
K3	Zachowuje ostrożność w wyrażaniu opinii o zachowaniu gości w różnych sytuacjach.	K_K06 P6U_K P6S_KK

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cechy psychofizyczne pracowników niezbędne do obsługi w hotelarstwie i gastronomii. 2. Typy i rodzaje gości. 3. Istota obsługi gościa i jej rodzaje. 4. Standardy obsługi na różnych stanowiskach w hotelarstwie i gastronomii. 5. Obsługa gości VIP. 6. Obsługa gości z niepełnosprawnych. 7. Zasady związane z unikaniem konfliktów z gośćmi i sposoby ich rozwiązywania. 8. Nowoczesne technologie w procesie obsługi gościa. 9. Standardy jako gwarant powtarzalności jakości. 10. Hotelowa Księga Standardów. 11. Kodeks Etyki Hotelarza. 12. Kultura przedsiębiorstwa hotelarskiego. 	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Charakterystyka i zakres obowiązków pracowników pionu gastronomicznego. 2. Praktyczne zasady zachowania kelnera w przypadku zastrzeżeń klienta. 3. Praktyczne zadania i obowiązki służby pięter. 4. Sposoby serwowania dań i potraw. Praktyczne podejście dotyczące obsługi kelnerskiej. 5. Praktyczne zasady i sposoby dekorowania dań i potraw. 6. Podstawowe wytyczne związane z organizacją pracy w zakładzie gastronomicznym i hotelu. 	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny.
W2	Wykład konwersatoryjny. Wykład problemowy.
W3	Wykład konwersatoryjny.
U1	Wykład konwersatoryjny.
U2	Wykład konwersatoryjny.
K1	Wykład konwersatoryjny.
K2	Wykład konwersatoryjny.
K3	Wkład konwersatoryjny.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1						
W2		x				
W3		x				
U1		x				
U2		x				
K1						
K2		x				
K3						

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-88%-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Obrona i zaliczenie projektu na ocenę pozytywną.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	35	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	20	30
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		75	75
Liczba punktów ECTS (1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Knowels T., Zarządzanie hotelem i gastronomią PWE, Warszawa 2001.
2.	Witkowski Cz., Kierowanie przedsiębiorstwem hotelarskim, WSE, Warszawa 1998.
3.	Dominik P., Zarządzanie hotelem, Difin, Warszawa 2015.
Literatura uzupełniająca	
1.	Sala J., Hotelarstwo. Zarządzanie. Procesy koncentracji, PWE Warszawa 2019.
2.	Aktualności wydawnicze: Hotelarz, Świat hoteli.

Prowadzący moduł:	Prof. dr hab. Panasiewicz Marian / mgr Cichosz Anna
Adres e-mail:	marian.panasiewicz@up.lublin.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.5	Nazwa przedmiotu: Zarządzanie w przedsiębiorstwie hotelarskim (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: II	Semestr: 4	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	15
Ćwiczenia	15	10
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Zapoznanie studenta z teoretycznymi i praktycznymi aspektami zarządzania hotelem.
2.	Przekazanie wiedzy i praktycznych umiejętności zasad funkcjonowania hotelu w gospodarce rynkowej.
3.	Ukazanie zasad efektywnego gospodarowania zasobami w przedsiębiorstwie hotelarskim.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowe wiadomości dotyczące organizacji i funkcjonowania przedsiębiorstwa hotelarskiego.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Umiejętność korzystania ze źródeł informacji, w tym informacji elektronicznej.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumienie podstawowych zjawisk społecznych.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Posługuje się specjalistyczną terminologią oraz wskazuje odpowiednie metody i narzędzia stosowane w zarządzaniu przedsiębiorstwem hotelarskim.	K_W01 P6U_W P6S_WG
W2	Przedstawia wiedzę na temat reguł organizacji i funkcjonowania w przedsiębiorstwie hotelarskim.	K_W07 P6U_W P6S_WG
W3	Wskazuje mechanizmy zarządzania i motywowania pracowników	K_W14

	w przedsiębiorstwie hotelarskim.	P6U_W P6S_WG
Umiejętności		
U1	Korzysta z różnorodnych źródeł informacji o współczesnym zarządzaniu w hotelarstwie, potrafi zweryfikować ich przydatność.	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Posługuje się wiedzą teoretyczną do analizy praktycznych rozwiązań w przedsiębiorstwie hotelarskim.	K_U03 P6U_U P6S_UW
U3	Stosuje zasady zawodowe i etyczne.	K_U06 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Podejmuje działania związane z podnoszeniem kwalifikacji zawodowych.	K_K02 P6U_K P6S_KK
K2	Określa problemy organizacyjne i funkcjonalne związane z prowadzeniem działalności hotelarskiej.	K_K07 P6U_K P6S_KR
K3	Podejmuje działania zorientowane na powierzone zadania i role w pracy indywidualnej i grupowej.	K_K12 P6U_K P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Elementy teorii zarządzania (charakterystyka zarządzania, funkcje zarządzania, koncepcja dobrej praktyki zarządzania). 2. Planowanie i organizowanie (etapy planowania, rodzaje planów, planowanie strategiczne, organizowanie). 3. Rola stanowisk kierowniczych w zarządzaniu hotelem. 4. Wybrane koncepcje nowoczesnego zarządzania w hotelu <ul style="list-style-type: none"> - franczyza - outsourcing - reengineering - benchmarking - zarządzanie przez cele - Lean Management - zarządzanie wiedzą - zarządzanie dostawami - filozofia Kaizen - Analiza SWOT 5. Zarządzanie kosztami w hotelarstwie <ul style="list-style-type: none"> - koszty w hotelu - rachunkowość zarządcza w hotelarstwie - polityka cenowa - metody ustalania cen - Revenue Management (Yield Management) - majątek przedsiębiorstwa

6. Marketing w hotelu.
7. Wskaźniki eksploatacyjne w ocenie efektywności zarządzania hotelem.

Forma zajęć - ćwiczenia

Treści programowe

1. Zarządzanie zasobami ludzkimi
 - podział procesu zarządzania zasobami ludzkimi
 - stosunki międzyludzkie
 - kształtowanie zaangażowania pracowników
 - skargi pracowników
 - Employer Branding
2. Narzędzia informatyczne w zarządzaniu hotelem
 - systemy zarządzania budynkiem
 - zintegrowany system informatyczny
 - systemy dziedzinowe
 - systemy branżowe
 - biznes internetowy (e-business)
3. Zarządzanie obsługą gości w hotelu
 - istota obsługi klienta i jej rodzaje
 - typy klientów hotelu i restauracji
 - nowoczesne technologie w procesie obsługi klienta
 - zarządzanie gościnnością
 - standardy jako gwarant powtarzalności jakości
 - Hotelowa Księga Standardów
 - kultura przedsiębiorstwa hotelarskiego
4. Trendy i analizy rynku hotelowego.

Metody dydaktyczne

Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny.
W2	Wykład konwersatoryjny.
W3	Wykład konwersatoryjny.
U1	Wykład konwersatoryjny.
U2	Wykład konwersatoryjny. Wykład problemowy.
U3	Wykład konwersatoryjny.
K1	Wykład konwersatoryjny.
K2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne.
K3	Ćwiczenia audytoryjne.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		x				
W2		x		x		
W3		x				
U1		x		x		
U2		x		x		
U3		x		x		
K1		x		x		
K2		x		x		
K3		x				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Egzamin pisemny – test jednokrotnego wyboru. Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)</p>
Ćwiczenia	<p>Projekt – Analiza SWOT obiektów hotelarskich Ocena projektu :do 100 pkt Wartość merytoryczna: do 65 pkt Spójność i logika: do 20 p kt Styl prezentacji: do 15 pkt Zasady oceniania: 0-50 pkt – niedostateczny (2,0) 51-60 pkt – dostateczny (3,0) 61-70 pkt – dostateczny plus (3,5) 71 – 80 pkt – dobry (4,0) 81 – 90 pkt – dobry plus (4,5) 91 – 100 pkt – bardzo dobry (5,0) Spóźnienie w terminie przekazania pracy może spowodować obniżenie oceny.</p>

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	45	25
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	15	25

4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	15	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		75	75
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Dominik P., Zarządzanie hotelem – wybrane zagadnienia, Difin, Warszawa 2015
2.	Lew G., Maruszewska W., Szczypa P., Rachunkowość zarządcza – od teorii do praktyki, CeDeWu Sp. z o.o., 2021
3.	Pansiuk A., Szostak D., Hotelarstwo: usługi-eksploatacja-zarządzanie, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2008
Literatura uzupełniająca	
1.	Nawrocka E., Oparka S., Hotel w XXI wieku: zarządzanie w warunkach globalizacji, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Zarządzania „Edukacja”, Wrocław 2008
2.	Milewska M., Włodarczyk B., Organizacja i funkcjonowanie obiektów noclegowych, PWE, 2018
3.	Yaseen S., Ahmad F., Zarządzanie zasobami ludzkimi w hotelarstwie, Wydawnictwo Nasza Wiedza, 2021

Prowadzący moduł:	mgr Marcin Ankiersztejn, mgr doc. Agnieszka Szewczyk
Adres e-mail:	m.ankiersztejn@focushotel.pl , agnieszkaszewczyk774@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.6.	Nazwa przedmiotu: Kuchnie narodowe i regionalne (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	20	10
Ćwiczenia	10	10
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Zestawienie i charakterystyka wybranej grupy kuchni narodowych.
2.	Wiedza o oryginalnych, regionalnych produktach żywnościowych.
3.	Rozpoznawanie Produktów Regionalnych zarejestrowanych w UE.
4.	Kuchnia regionalna ważnym elementem produktu turystycznego

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Student zna i rozumie terminologię dotyczącą pojęć związanych z ogólnymi zasadami żywienia i funkcjonowania kuchni narodowych. Definiuje zasady i trendy dotyczącą odżywiania, jedzenia i przygotowywania dań i potraw w różnych kuchniach narodowych i regionalnych.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Analizuje i klasyfikuje różnice kulinarne, czynniki i źródła informacji, ocenia ich wiarygodność i przydatność dla określonych celów. Identyfikuje problemy dotyczące przenikania kultur i obyczajów kulinarnych w regionie, Europie i świecie.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Potrafi samodzielnie zdobywać i doskonalić wiedzę oraz umiejętności profesjonalnej badawczej, także inspirowania innych osób. Docenia i szanuje, jak też jest gotów promować tradycje oraz dziedzictwo dotychczasowych osiągnięć w zakresie działań i promocji usług gastronomicznych w Polsce oraz Europie.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Rozpoznaje specyfikę wybranych kuchni narodowych i regionalnych, ich historię, style kulinarne, techniki kulinarne i najważniejsze religijne obrzędy związane z formą żywienia i rodzajem serwowanych potraw, dań i produktów.	K_W06 P6S_WG P6S_WK
W2	Formułuje terminologię dotyczącą pojęć stosowanych w gastronomii innych państw, wyżywienia, jedzenia, kuchni związanych z różnego typu definiowaniem miejsca gastronomii w historii i kulturze danego kraju czy regionu.	K_W08 P6U_W P6S_WG
W3	Opisuje podstawy organizacyjne instytucji, stowarzyszeń i organizacji związanych z rejestracją produktów regionalnych i tradycyjnych, tworzeniem szlaków kulinarnych.	K_W11 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Opanował fachową terminologię z zakresu nauk o żywności i żywieniu, wiedzę kulinarną i historyczną, jak też podstawową terminologię nauk humanistycznych i społecznych.	K_U01 P6S_UW
U2	Student potrafi analizować wpływ oferty i usług gastronomicznych na zachowania i zmiany w kulturze oraz obrzędach religijnych społeczeństw.	K_U04 P6S_UK
U3	Trafnie formułuje wnioski o zjawiskach i procesach w zakresie Produktów Regionalnych	K_U08 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Dostrzega i prezentuje walory gastronomii narodowych i regionalnych w ujęciu kulturowym i religijnym, wykorzystuje wiedzę historyczną do nowego spojrzenia i promocji różnych form działalności gastronomicznej we współczesnym świecie.	K_K11 P6S_KR
K2	Rozpoznaje elementy nowych kierunków i trendów w zakresie rozwiązań techniczno-technologicznych zaplecza gastronomicznego. Poznaje najważniejsze aspekty w dziedzinie gastronomii i wyżywienia, promocji, kreowania mody na kuchnię i specyficzne sposoby jedzenia..	K_K06 P6U_K P6S_KK
K3	Jest świadomy właściwości zdrowotnych produktów regionalnych	K_K09 P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
37. Opis i ocenę kuchni narodowych krajów europejskich – Czech, Litwy, Niemiec, Ukrainy, Włoch, Grecji, Hiszpanii, Francji Węgier.	
38. Zestawienie i analiza różnych rodzajów kuchni i specyfika przygotowywania w nich dań i potraw.	
39. Najnowsze trendy dotyczące nowoczesnych form kulinarnych w Europie i świecie. Przybliżenie roli i rozwoju szlaków turystycznych i turystyki kulinarnej.	

40. Unijne przepisy dotyczące ochrony żywności regionalnej – rejestracja..
41. Kuchnia regionalna jako produkt turystyczny przyciągający turystów i przynoszący dochody.
42. Lokalne produkty żywnościowe jako element rozwoju turystyki regionów: Warmii i Mazur, Podkarpacia, Małopolski, Śląska i Podlasia.
43. Wpływ uwarunkowań historycznych na Lubelską Kuchnię Regionalną.
44. Lubelskie produkty i potrawy wpisane na Krajową Listę Produktów Tradycyjnych.
45. Szlaki kulinarne jako innowacja regionalnej oferty turystycznej.
46. Jakość zdrowotna produktów regionalnych i tradycyjnych.
47. Ocenę najnowszych rozwiązań i trendów gastronomicznych wykorzystywanych w kuchniach narodowych i regionalnych.

Forma zajęć – ćwiczenia

Treści programowe

41. Charakterystyka kuchni i regionów kulinarnych Polski.
Zestawienie w kontekście:
 7. stosowania charakterystycznych produktów kuchni,
 8. wykorzystania charakterystycznych potraw i dodatków,
 9. stosowania charakterystycznych napoi i metod ich serwowania,
 10. wykorzystania różnorodnych naczyń, sztuców, elementów dekoracji potraw i lokali.
42. Charakterystyka kuchni i regionów kulinarnych Europy. Prace kontrolne.
Zestawienie w kontekście:
 11. stosowania charakterystycznych produktów kuchni,
 12. wykorzystania charakterystycznych potraw i dodatków,
 13. stosowania charakterystycznych napoi i metod ich serwowania,
 14. wykorzystania różnorodnych naczyń, sztuców, elementów dekoracji potraw i lokali.
43. Charakterystyka szlaków kulinarnych Polski i Europy.

Metody dydaktyczne

Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wkład monograficzny.
W2	Wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną
W3	Wykład konwersatoryjny z prezentacją multimedialną
U1	Wykład problemowy. Ćwiczenia audytoryjne.
U2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne.
U3	Ćwiczenia audytoryjne.
K1	Wykład problemowy.
K2	Wykład konwersatoryjny
K3	Wykład problemowy.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się

Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				
W2		X				
W3				X	Praca kontrolna	
U1					Praca	

					kontrolna	
U2					Praca kontrolna	
U3		X				
K1		X				
K2			X			
K3		X				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie opisowej. Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Ocena z obrony pracy kontrolnej.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	25	30
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		80	80
Liczba punktów ECTS (1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		3	3

Literatura podstawowa	
	<p>25. Malaguzzi S, 2009r., "Wokół stołu. Leksykon", wyd. Arkady, Warszawa.</p> <p>26. Anthelme Brillat-Savarin, Fizjologia smaku, Warszawa 2003.</p> <p>27. Alonso, M. B., Plasencia, O. T., Kint, J. (2012). Applying intercultural markers obtained from cooking in the design process. The Proceedings of the International Conference on Designing Food and Designing for Food, London.</p> <p>28. Kusek, J. Sanetra-Szeliga, Kraków 2012, s. 387-418.</p> <p>29. Flandrin J. L., Wyróżnienie smaku [w:] Historia życia prywatnego, t. 3, red. R. Chartier, Wrocław 1999.</p> <p>30. Higman B. W., Historia żywności, przeł. A. Kunicka, Warszawa 2012.</p> <p>31. Meyzie P., Kuchnia w Europie w dobie nowożytnej. Jeść i pić: XVI-XIX wiek, przeł. E. Kucińska i A. Drzymała, Warszawa 2012.</p> <p>32. Czarniecka-Skubina, E. (2009). Nowoczesne trendy w obsłudze konsumenta w gastronomii. W: M. Jeznach (red.), Nowe trendy w żywności, żywieniu i</p>

	<p>konsumpcji (s. 173–189). Warszawa: Wyd. SGGW.</p> <p>33. Di Lucchio, L. (2012). Design for the Next-Food ©. An alternative approach of Food Design focused on social and system innovation. The Proceedings of the International Conference on Designing Food and Designing for Food, London.</p> <p>34. Krajewski, K., Tul-Krzyszczuk, A. (2014). Food Design – innowacyjna koncepcja kształtowania produktów i komunikacji na rynku żywności. <i>Mark. Rynek</i>, 4, 399–405.</p> <p>35. Kuchnia Fusion (bez daty). Pobrane 14 października 2013 z: http://www.gofusion.pl/Kuchnia-fusion-cinfo-pol-36.html</p> <p>36. Kuchnia nowych czasów (2014). Pobrane 20 maja 2014 z: http://www.kuchniaplus.pl/kuchnioteka/artykuly/kuchnia-nowych-czasow_180.html.</p> <p>37. Lin, J. (2012). Food Design and Well-being: a research into cooking behaviour and well-being to guide designing for behaviour change. The Proceedings of the International Conference on Designing Food and Designing for Food.</p> <p>38. Maffei, S., Parini, B. (2010). <i>FOODMOOD</i>. Mediolan, IT: Electa. Mruk, H., Sznajder, M. (2008). <i>Neuromarketing</i>. Poznań: Wyd. UP.</p> <p>39. Osiadacz, J. (2012). Innowacje w sektorze usług – przewodnik po systematyce oraz przykłady dobrych praktyk. Warszawa: PARP.</p> <p>40. Whittehall, B. (2007). Molekularna magia. <i>Food Serv.</i>, 1, 39–41.</p> <p>41. Woźniak, T. (2009). Kawior o smaku czekolady. Pobrane 20 maja 2014 z: www.wprost.pl</p> <p>42. Vogelzang, M. (2010). <i>Eat Love. Food concept by eating designer</i>. Amsterdam, NE: BIS Publishers.</p>
--	--

Literatura uzupełniająca

	<p>12. Bos, J. (2014). Rewolucja w rondel. Pobrane 20 maja 2014 z: http://serwis-restauratorski.gastrona.pl/art/article_6434.php.</p> <p>13. http://serwis-restauratorski.gastrona.pl/art/article_6434.php.</p> <p>14. Dembińska M., Zmiany w polskiej kuchni od średniowiecza do końca XVII wieku na tle europejskim. <i>Compendium ferculorum z 1682 r.</i> [w:] <i>Szkice z dziejów materialnego bytowania społeczeństwa polskiego</i>, Wrocław 1989, s. 191-199.</p> <p>15. Dumanowski J., <i>Compendium ferculorum Stanisława Czernieckiego</i>, [w:] S. Czerniecki, <i>Compendium Ferculorum albo zebranie potraw</i>, oprac. J. Dumanowski, M. Spychaj, Warszawa 2009.</p> <p>16. Dumanowski J. Wino, oliwa i post. <i>Morze Śródziemne w kuchni staropolskiej</i> [w:] <i>Czy Polska leży nad Morzem Śródziemnym</i>, red. R. Czapliński i inne źródła literaturowe, z zakresu tematyki przedmiotu.</p>
--	---

Prowadzący moduł:	Prof. dr hab. Marian Panasiewicz / mgr Wieczorek-Konarska Monika
Adres e-mail:	marian.panasiewicz@up.lublin.pl / mwieczorek69@wp.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.7.	Nazwa przedmiotu: Systemy informatyczne i rezerwacje w hotelarstwie (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	15	10
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Pozyskanie wiedzy dotyczącej zastosowań informatyki przez różne podmioty rynku turystycznego i rekreacyjnego działające w sektorze bazy noclegowej i gastronomicznej.
2.	Przekazanie wiedzy i praktycznych umiejętności obsługi narzędzi informatycznych stosowanych w branży turystycznej.
3.	Nabycie, na podstawie dokumentacji technicznej oraz opisu programów, umiejętności doboru i zastosowania dostępnych narzędzi informatycznych do wykorzystania w branży turystycznej.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Z zakresu narzędzi informatycznych stosowanych w turystyce i zasadach przekształcania danych umożliwiających sprawne funkcjonowanie przedsiębiorstwa turystycznego
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi obsługiwać odpowiednie narzędzia informatyczne w działalności przedsiębiorstw turystycznych.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Ma świadomość społecznego kontekstu działalności przedsiębiorstw oraz rozumie podstawowe zjawiska społeczne.

Efekty uczenia się	
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:	Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK

Wiedza		
W1	Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu informatyki i tłumaczy potrzebę zastosowania określonych narzędzi informatycznych na rynku turystycznym.	K_W05 P6S_WG P6S_WK
W2	Opisuje zasady funkcjonowania określonych narzędzi informatycznych, formułuje problemy związane z odpowiednim doбором narzędzi informatycznych.	K_W05 P6S_WG P6S_WK
W3	Zna zasady obsługi gości hotelowych i restauracji przy pomocy narzędzi informatycznych	K_W05 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Analizuje potrzeby, decyduje o doborze właściwych narzędzi informatycznych wspierających działalność przedsiębiorstwa turystycznego.	K_U02 P6S_UW P6S_UK
U2	Obsługuje specjalistyczne programy informatyczne przeznaczone dla branży turystycznej.	K_U02 P6S_UW P6S_UK
U3	Wyciąga wnioski i wykorzystuje uzyskane dane do modyfikacji oferowanego produktu turystycznego z uwzględnieniem potrzeb turystów, ideą zrównoważonego rozwoju i zasadami bezpieczeństwa.	K_U02 P6S_UW P6S_UK
U4	Tworzy rezerwację dla gościa w hotelowym systemie informatycznym oraz korzysta z programów stosowanych w gastronomii do obsługi gościa restauracji.	K_U02 P6S_UW P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Zdeterminowany jest na rozwiązanie problemu.	K_K01 P6S_KK
K2	Podejmuje działania w sposób przedsiębiorczy i efektywny ekonomicznie.	K_K02 P6S_KK
K3	Współpracuje w grupie na różnych zasadach, skutecznie porozumiewać się w ramach grupy.	K_K12 P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Systemy informatyczne stosowane w turystyce - podstawowe pojęcia: system informatyczny, dane, informacja, baza danych Rodzaje systemów informatycznych CRS/GDS, CMS, IBE, ISIT, IRS System rezerwacyjny Amadeus jako przykład systemu CRS/GDS Systemy informatyczne stosowane w hotelach (przykłady systemów) Systemy informatyczne stosowane w gastronomii (na przykładzie rodziny Gastro) Specjalistyczny sprzęt informatyczny stosowany w gastronomii	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

<p>Obsługa systemu Amadeus Selling Platform Connect (tworzenie prostych rezerwacji).</p> <p>Program Chart Hotel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tworzenie rezerwacji - meldowanie i wymeldowanie gościa - konfiguracja hotelu, pokoi <p>Programy Gastro POS i Gastro Szef</p> <ul style="list-style-type: none"> - obsługa gościa w restauracji przy pomocy programu Gastro POS (bonowanie zamówień, rozliczenie gości, rezerwacje) - konfiguracja systemu w Gastro Szef (menu, pracownicy itp.)

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
W2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
W3	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U4	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1						X
W2						X
W3						X
U1						X
U2						X
U3						X
U4						X
K1						X
K2						X
K3						X

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi:</p> <p>0-40% - niedostateczny (2,0)</p> <p>41-60% - dostateczny (3,0)</p> <p>61-70% - dostateczny plus (3,5)</p> <p>71-80% - dobry (4,0)</p> <p>81-90% - dobry plus (4,5)</p> <p>91-100% - bardzo dobry (5,0)</p>

Ćwiczenia	Zaliczenie w formie pisemnej – test z pytaniami zamkniętymi wielokrotnego wyboru wspólny z zaliczeniem wykładu.
-----------	---

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	30	35
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	15	20
Sumaryczny nakład pracy studenta		75	75
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Rajs R., Informatyczne systemy rezerwacyjne w turystyce, Prace dydaktyczne PWSZ w Krośnie, Krosno 2007
2.	Nalazek M., Internetowe kanały dystrybucji na rynku turystycznym, Wydawnictwo Difin, Warszawa 2010
3.	
Literatura uzupełniająca	
1.	Berdychowski J., Informatyka w Turystyce i Rekreacji. Materiały do zajęć z wykorzystaniem programu AMADEUS Selling Platform, Wydawnictwo ALMAMER, Warszawa 2011
2.	
3.	

Prowadzący moduł:	mgr inż. Mirosław Sierpień
Adres e-mail:	mirosław.sierpień@wssp.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.8	Nazwa przedmiotu: Prawne aspekty usług hotelarsko gastronomicznych (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	20	10
Ćwiczenia	15	10
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Poznanie aspektów prawnych w sektorze usług hotelarskich i gastronomicznych.
2.	Zrozumienie praktycznego znaczenia i zastosowania regulacji prawnych polskich, Unii Europejskiej oraz konwencji międzynarodowych dotyczących rozwoju rynku hotelarskiego i gastronomii.
3.	Poznanie obowiązków i praw przedsiębiorców świadczących usługi noclegowe i gastronomiczne oraz konsumentów tych usług, wynikających z przepisów prawnych.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Definiuje podstawowe pojęcia prawne i źródła powszechnie obowiązującego prawa w Polsce.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Wyszukuje w Internecie źródła obowiązującego prawa w Polsce.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Ma świadomość potrzeby stosowania regulacji prawnych w życiu społecznym, prywatnym i działalności przedsiębiorstw.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Wskazuje występujące ryzyka i zagrożenia podczas świadczenia usług hotelarskich i gastronomicznych, objaśnia odpowiedzialność prawną podmiotów rynku turystycznego oferujących takie usługi.	K_W01 K_W06 P6U_W P6S_WG P6S_WK

W2	Definiuje i objaśnia najważniejsze regulacje prawne dotyczące działalności przedsiębiorstw turystycznych oraz wymogów formalno-prawnych związanych z rejestracją i prowadzeniem działalności w sektorze usług hotelarskich i gastronomicznych.	K_W03 K_W07 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W3	Opisuje dokumenty wykorzystywane w obiektach noclegowych i zakładach gastronomicznych podczas oferowania, sprzedaży i konsumpcji tych usług przez klientów, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.	K_W04 K_W09 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Wykorzystuje narzędzia informatyczne i internet do szukania źródeł aktów prawnych dotyczących rynku usług noclegowych i gastronomicznych oraz znajduje interpretacje i komentarze do określonego aktu.	K_U01 K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U2	Interpretuje samodzielnie znaczenie obowiązujących regulacji prawnych w Polsce i na świecie w sektorze usług hotelarskich i gastronomicznych.	K_U03 K_U06 P6U_U P6S_UW
U3	Dobiera określone dokumenty występujące w przygotowaniu oraz realizacji usług noclegowych i gastronomicznych oraz analizuje je pod względem obowiązującego prawa.	K_U09 K_U15 P6U_U P6S_UW P6S_UO
Kompetencje społeczne		
K1	Przestrzega przepisów prawnych związanych z świadczeniem usług noclegowych i gastronomicznych.	K-K01 K_K09 P6U_K P6S_KR P6S_KK
K2	Wykazuje zdolności do wyszukiwania określonych źródeł aktów prawnych odpowiednio do potrzeb i ich zastosowania.	K-K02 P6U_K P6S_KK
K3	Wyraża ocenę praktycznego znaczenia stosowania obowiązujących przepisów prawnych dla podmiotów usług hotelarskich i gastronomicznych oraz klientów korzystających z tych usług.	K_K05 P6U_K P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bezpieczeństwo i ryzyko w turystyce oraz zagrożenia występujące w usługach hotelarskich i gastronomicznych. 2. Regulacje prawne związane z rozpoczęciem i prowadzeniem działalności gospodarczej jako przedsiębiorca usług hotelarskich i gastronomicznych: <ul style="list-style-type: none"> - w usługach hotelarskich <ul style="list-style-type: none"> • Ustawa o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych z dnia 29 sierpnia 1997 r. 	

- Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie. Procedury kategoryzacyjne.
 - System Rejestrów Publicznych w Turystyce - Centralny Wykaz Obiektów Hotelarskich. - w usługach gastronomicznych
 - Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych;
 - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze;
 - Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.;
 - Wymogi bezpieczeństwa dla żywności - Codex Alimentarius - system HACCP w Polsce.
3. Obowiązki oraz odpowiedzialność prawna przedsiębiorcy świadczącego usługi noclegowe i gastronomiczne:
- rozporządzenia i przepisy Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumenta oraz Inspekcji Handlowej;
 - przepisy budowlane i bhp;
 - regulamin hotelu i restauracji;
 - opłaty ZAiKS oraz inne koncesje i zezwolenia;
 - ochrona danych osobowych RODO.
4. Umowy i współpraca w usługach hotelarskich i gastronomicznych z organizatorami imprez turystycznych i innymi klientami instytucjonalnymi. Praktyczny Kodeks Postępowania.
5. Organizacje i instytucje kontrolujące działalność przedsiębiorców w zakresie usług noclegowych i gastronomicznych.

Forma zajęć – ćwiczenia

Treści programowe

1. Analiza praw i obowiązków gestorów bazy hotelowo-gastronomicznej oraz klientów, konsumentów realizowanych świadczeń i usług.
2. Procedury reklamacyjne gości na usługi w obiektach noclegowych i konsumentów usług gastronomicznych.
3. Umowy i dokumenty występujące podczas zamawiania, potwierdzania, rezerwacji i anulacji usług oraz świadczeń noclegowych i gastronomicznych.
4. Analiza umów czarteru i allotmentu na usługi hotelarskie z uwzględnieniem Praktycznego Kodeksu Postępowania. Analiza treści umów o współpracy z organizatorami imprez turystycznych i klientami instytucjonalnymi.
5. Wypełnianie przez przedsiębiorców hotelarskich i gastronomicznym obowiązków formalno-prawnych w zakresie bhp oraz ochrony danych osobowych.
6. Etapy procesu zaszerogowania obiektów hotelarskich, zmiany i kontrole spełniania określonych wymagań kategoryzacyjnych.
7. Analiza wymagań i procedur kontrolnych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w obiektach i usługach noclegowych i gastronomicznych.

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
W2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
W3	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1			x			
W2			x			
W3			x			
U1						x
U2						x
U3				x		
K1			x			
K2						x
K3			x			

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Kolokwia pisemne w formie testu x 3 części (pytania zamknięte jednokrotnego wyboru i otwarte). Ocena punktowa z każdego kolokwium, minimum 51% prawidłowych odpowiedzi do zaliczenia kolokwium.</p> <p>Zasady oceniania i zaliczenia wykładów: suma punktów prawidłowych odpowiedzi z 3 części kolokwium. Wszystkie odpowiedzi prawidłowe 100%.</p> <p>Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-70% - dostateczny (3,0) 71-74% - dostateczny plus (3,5) 75-84% - dobry (4,0) 85-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)</p>
Ćwiczenia	<p>Grupowa analiza i dyskusja nad wybranymi aspektami z wykładów – pytania i odpowiedzi ustne.</p> <p>Ocena za umiejętności wyszukiwania i dobierania określonych aktów prawnych.</p> <p>Zadania domowe po zajęciach i ich odsyłanie prowadzącemu do oceny.</p> <p>Zasady oceniania: zaliczenie ćwiczeń wymaga uzyskania pozytywnej oceny za aktywność podczas ćwiczeń oraz zrealizowanie wszystkich zadań domowych.</p>

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	35	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	20	30
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		75	75
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	D.Borek, Prawo turystyki. Podręcznik., ODDK 2021
2.	A.Panasiuk, Hotelarstwo., PWN 2017
3.	J.Mołoniewicz, Menedżer gastronomii. Część 1 i 2, Moja Consulting 2017
4.	B.Klepacki, Ekonomia i prawo w hotelarstwie. Format AB 2014
5.	Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 2361).
6.	Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie.
Literatura uzupełniająca	
1.	J.Gospodarek, Prawo w turystyce i rekreacji, Difin, 2008
2.	Internetowy System Aktów Prawnych (ISAP), https://isap.sejm.gov.pl/
3.	Źródła powszechnie obowiązującego prawa w Polsce. https://dziennikustaw.gov.pl

Prowadzący moduł:	mgr Krzysztof Styczyński mgr Robert Mazur
Adres e-mail:	kstyczynski@wp.pl robert.mazur@pol.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.9	Nazwa przedmiotu: Ćwiczenia terenowe II (Moduł: Hotelarstwo i gastronomia)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	45	45
Liczba punktów ECTS	6	6

Cel modułu	
1.	Przekazanie informacji z zakresu organizacji i funkcjonowania międzynarodowych targów hotelarsko-gastronomicznych (WORLDHOTEL, EUROGASTRO - Nadarzyn, AGROTRAVEL & ACTIVE LIFE - Kielce) oraz metod i technik bezpośrednich badań marketingowych
2.	Kształcenie umiejętności i kompetencji w zakresie pilotażu i przewodnictwa turystycznego oraz wykorzystanie materiału kartograficznego, literatury i wydawnictw turystycznych w przygotowaniu informacji krajoznawczych.
3.	Zapoznanie z funkcjonowaniem obiektów hotelarskich oraz walorami turystycznymi Polski

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Wiedza z zakresu metod i technik obsługi ruchu turystycznego oraz ogólna z zakresu geografii i historii. Wiedza z zakresu metod i technik badań marketingowych.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Student umiejętnie korzysta z różnorodnych źródeł wiedzy krajoznawczej, w tym ze źródeł pisanych i elektronicznych, ocenia ich wiarygodność i przydatność do określonych celów. Posługuje się kwestionariuszem wywiadu i ankiety.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Student współpracuje w grupie, realizując różne role oraz nawiązuje kontakt z pracownikami <u>branży hotelarsko-gastronomicznej</u> i umiejętnie pozyskuje od nich potrzebne do badań informacje.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Opisuje podstawowe zasady organizacji i funkcjonowania międzynarodowych targów hotelarsko-gastronomicznych	K_W01 K_W03 K_W07 P6S_WG
W2	Dobiera odpowiednie techniki i metody niezbędne do przeprowadzenia samodzielnego badania marketingowego przy pomocy kwestionariusza wywiadu i ankiety.	K_W05 K_W18 P6S_WG P6S_WK
W3	Dobiera różnorodne źródła wiedzy krajoznawczej i metody ich prezentacji	K_W05 K_W08 K_W17 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	W sposób praktyczny wykorzystuje i prezentuje nabytą wiedzę specjalistyczną w szczególności z zakresu geografii turystyki	K_U11 K_U16 P6S_UW P6S_UK
U2	Dokonuje analizę i ocenę oferty przedsiębiorstw hotelarsko-gastronomicznych przy użyciu metod stosowanych w turystyce i rekreacji, w odniesieniu do określonych grup odbiorców.	K_U02 K_U07 K_U12 K_U17 K_U18 P6S_UK P6S_UW P6S_UU
U3	Umiejętnie korzysta z różnorodnych źródeł wiedzy krajoznawczej, w tym ze źródeł pisanych i elektronicznych, ocenia ich wiarygodność i przydatność do określonych celów.	K_U08 P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Podejmuje działania w ramach powierzonych zadań w sposób przedsiębiorczy i efektywny.	K_K01 K_K02 P6S_KK
K2	Krytycznie ocenia własne doświadczenie, posiadaną wiedzę z zakresu turystyki oraz uznaje znaczenie wiedzy eksperckiej	K_K01 P6S_KK
K3	Wykazuje się kreatywnością, planuje własną pracę, ustala hierarchię wartości i działań w realizacji podejmowanych zadań	K_K04 K_K06 P6S_KK P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – ćwiczenia
Treści programowe
<p>Aktywny udział w objeździe turystycznym (prezentacja ustna przydzielonego tematu). Zapoznanie się z funkcjonowaniem wybranego obiektu hotelarskiego podczas wizyty studyjnej.</p> <p>Aktywny (całodzienny) udział w międzynarodowych targach turystycznych – zapoznanie się z funkcjonowaniem targów hotelarsko-gastronomicznych oraz przeprowadzenie badań ankietowych na terenie wystawienniczym.</p>

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Ćwiczenia terenowe
W2	Ćwiczenia terenowe
W3	Ćwiczenia terenowe
U1	Ćwiczenia terenowe
U2	Ćwiczenia terenowe
U3	Ćwiczenia terenowe
K1	Ćwiczenia terenowe
K2	Ćwiczenia terenowe
K3	Ćwiczenia terenowe

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1				X		X
W2				X		X
W3				X		X
U1				X		X
U2				X		X
U3				X		X
K1				X		X
K2				X		X
K3				X		X

Forma i warunki zaliczenia		
Ćwiczenia	<p>Ocena elementów pilotażu i przewodnictwa (maksymalnie 100 punktów)</p> <p>a) Dobór źródeł informacji (maks. 10 pkt.)</p> <p>b) Merytoryczna treść przekazywanej informacji (maks. 50 pkt.)</p> <p>c) Styl prezentacji (maks. 40 pkt.).</p> <p>Ocena pisemnego opracowania – kwestionariusz ankiety (maksymalnie 100 punktów)</p> <p>a) Opis stoiska wystawniczego (maks. 15 pkt.)</p> <p>b) Opis materiału promocyjnego (maks. 15 pkt.)</p> <p>c) Opis formy prezentacji oferty hotelarsko-gastronomicznej (maks. 15 pkt.)</p> <p>d) Wybór, charakterystyka i ocena oferty hotelarsko-gastronomicznej (maks. 40 pkt.)</p> <p>e) Czytelność (maks. 15 pkt.)</p> <p>Ostateczna ocena z ćwiczeń stanowi sumę: 0,4 średniej ważonej oceny z elementów pilotażu i przewodnictwa oraz 0,6 z pisemnego opracowania</p> <p>Zaliczenie przedmiotu wymaga osiągnięcia min. 50 pkt. z każdej części ćwiczeń (ocena 3.0)</p>	
	Liczba punktów*	Ocena
	50 – 65	dostateczny
	65 – 75	dostateczny plus
	75 – 85	dobry
	85 - 90	dobry plus
	90 - 100	bardzo dobry
	*przedziały w szeregu rozdzielczym są domknięte prawostronnie	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	45	45
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	10	10
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	50	50
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	55	55
Sumaryczny nakład pracy studenta		150	150
Liczba punktów ECTS		6	6
<i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>			

Literatura podstawowa	
1.	Obsługa ruchu turystycznego (pod redakcją Z. Kruczka), Wyd. Proksenia, Kraków 2009
2.	Kaczmarek J., Stasiak A., Włodarczyk B., 2010: <i>Produkt turystyczny</i> , Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.
3.	Gaworecki W.W, <i>Turystyka</i> , PWE, Warszawa 2003
Literatura uzupełniająca	
1.	Panasiuk A., Marketing usług turystycznych, PWN, Warszawa 2019
2.	Kruczek Z., Kurek M. Nowacki M., Krajoznawstwo. Teoria i metodyka, Proksenia, Kraków 2010.
3.	Altkorn J., 2005: <i>Marketing w turystyce</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
	Literatura krajoznawcza dotycząca trasy objazdu i miejsca odbywania ćwiczeń terenowych

Prowadzący moduł:	dr Andrzej Pawłowski, dr Sławomir Kula, mgr Denys Mirosznikov
Adres e-mail:	andrzej.pawlowski@wssp.edu.pl slawomir.kula@wssp.edu.pl koordynator.wssp@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.10.	Nazwa przedmiotu: Wykład fakultatywny: Przemysł Turystyczny (Introduction to tourism)	Rodzaj modułu: Specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5 lub 6 (do wyboru przez studenta)	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Charakterystyka podsektorów branży turystycznej: atrakcji, transportu, touroperatorów i biur podróży.
2.	Charakterystyka produktów turystycznych, rodzaje i sposoby ich wykorzystywania do budowania pakietów turystycznych
3.	Zasady współpracy pomiędzy branżą turystyczną, hotelarską i transportową.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Zna i rozumie najważniejsze procesy zachodzące w branży turystycznej
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi nazwać i zdefiniować najważniejsze przedsiębiorstwa turystyczne i procesy zachodzące w przemyśle turystycznym
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Jest gotów do oceny potrzeb konsumentów branży turystycznej w kontekście produktów turystycznych występujących na rynku.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Student ma wiedzę na temat rozwoju turystyki i rekreacji oraz dostrzega ich specyfikę na każdym etapie rozwoju.	K_W04 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W2	Student zna współczesne zjawiska i procesy społeczno-kulturowe,	K_W06 P6U_W

	przedstawia ich związki z rozwojem turystyki i hotelarstwa.	P6S_WG P6S_WK
W3	Student zna zadania krajowych i międzynarodowych organizacji i stowarzyszeń turystycznych i hotelarskich.	K_W07 P6U_W P6S_WG
Umiejętności		
U1	Student analizuje przyczyny, przebieg i konsekwencje procesów i zjawisk z zakresu turystyki i hotelarstwa w świetle różnych danych źródłowych.	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Student wyciąga wnioski dotyczące zjawisk i procesów z zakresu turystyki i hotelarstwa na podstawie danych z różnych źródeł.	K_U03 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Student ma świadomość korzyści wynikających z rozwoju turystyki i rekreacji, ale także możliwych dysfunkcji społecznych, kulturowych i środowiskowych.	K_K06 P6U_K P6S_KK
K2	Współpracuje w grupie przy realizacji projektu stworzenia produktu turystycznego	K_K12 P6U_K P6S_KO P6S_KR
K3	Rozpoznaje potrzeby przestrzegania praw i norm etycznych w turystyce	K_K07 P6U_K P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>Typologia turystyki- podział według następujących kryteriów: -WTO (Światowa Organizacja Turystyki); -cechy typów turystyki; -przyczyny podróży. Znaczenie turystyki. Statystyki i rankingi turystyki światowej. Sektory turystyki. Rozwój przemysłu turystycznego. Znaczenie przemysłu turystycznego w wybranych krajach. Zarządzanie kryzysowe w branży turystycznej. Przemysł lotniczy a turystyka. Organizatorzy turystyki: strażnicy turystyki. Koncepcja cyklu życia w turystyce. . Rodzaje umów zawieranych z klientami i partnerami handlowymi w turystyce. Charakterystyka umów kontraktowych a imprezy turystyczne wraz z jej integralną częścią - warunki uczestnictwa w imprezie turystycznej. Polityka turystyczna: Administracja lokalna w polskiej turystyce. Wpływ polityki Unii Europejskiej na rozwój turystyki. Międzynarodowe organizacje turystyczne. Turystyka osób niepełnosprawnych. Kodeks etyczny w turystyce.</p> <p>Pięć sektorów przemysłu turystycznego: 1) Sektor zakwaterowania turystycznego. 2) Sektor rozrywki. 3) Sektor transportu. 4) Sektor organizatorów turystyki. 5) Sektor lokalnych organizacji turystycznych. Analiza przedsiębiorstw turystycznych.</p>	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny
W2	Wykład konwencjonalny
W3	Wykład konwencjonalny
U1	Wykład konwencjonalny
U2	Wykład konwencjonalny
U3	Wykład konwencjonalny
K1	Wykład konwencjonalny
K2	Wykład konwencjonalny
K3	Wykład konwencjonalny

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				
W2		X				
W3		X				
U1		X				
U2		X				
U3		X				
K1		X				
K2		X				
K3		X				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (ocena 2,0) 51-60% - dostateczny (ocena 3,0) 61-70% - dostateczny plus (ocena 3,5) 71-80% - dobry (ocena 4,0) 81-90% - dobry plus (ocena 4,5) 91-100% - bardzo dobry (ocena 5,0)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	15	10
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	3
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	10	15
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do	25	30

egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.		
Sumaryczny nakład pracy studenta	50	50
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>	2	2

Literatura podstawowa	
1.	Kruczek Z., Obsługa ruchu turystycznego, Proksenia, Kraków 2012
2.	Ustawa o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych, Dz.U. 2017
3.	Meyer B., Wybrane aspekty obsługi ruchu turystycznego, PWN, Warszawa 2006
Literatura uzupełniająca	
1.	Konieczna-Domańska A., Biura podróży na rynku turystycznym, PWN, Warszawa 1999
2.	Czasopisma: Wiadomości Turystyczne, Rynek Turystyczny
3.	

Prowadzący moduł:	Mgr Katarzyna Nocuń
Adres e-mail:	katarzynanocun@o2.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.10.	Nazwa przedmiotu: Wykład fakultatywny: Współpraca międzynarodowa w turystyce (International Cooperation in Tourism)	Rodzaj modułu: Specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5 lub 6 (do wyboru przez studenta)	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Przekazanie wiedzy o współpracy pomiędzy różnymi organizacjami branży turystycznej na poziomie międzynarodowym.
2.	Zrozumienie zjawisk i tendencji wpływających na integrację w sektorze hotelarskim, transportowy i turystycznym.
3.	Znajomość potrzeb współczesnego rynku turystycznego.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Zna i rozumie rodzaje przedsiębiorstw turystycznych
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi wskazać płaszczyzny współpracy
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Jest gotów do oceny znaczenia tych przedsiębiorstw dla ogólnego funkcjonowania branży turystycznej.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Student zna przesłanki współpracy na poziomie międzynarodowym.	K_W09 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W2	Student rozumie procesy integracyjne w zarządzaniu hotelami, turystyką i transportem	K_W03 P6U_W P6S_WG

W3	Student zna cechy charakterystyczne największych międzynarodowych systemów hotelowych w Polsce i na świecie.	K_W06 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Student potrafi przygotować raport na temat wybranej grupy hotelowej.	K_U03 P6U_U P6S_UW
U2	Student potrafi zebrać i przeanalizować dane niezbędne do przeprowadzenia analizy współpracy w branży turystycznej	K_U01 P6U_U P6S_UW
U3	Student potrafi wskazać płaszczyzny współpracy przy tworzeniu produktów turystycznych	K_U05 P6U_U P6S_UW P6_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Student umie pracować w grupie	K_K12 P6S_KO P6S_KR
K2	Student rozumie potrzebę dbania o zasady etyczne w działalności przedsiębiorstw turystycznych	K_K07 P6U_K P6S_KR
K3	Student potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	K_K02 P6U_K P6S_KK

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>Przesłanki współpracy na poziomie międzynarodowym. Podstawowa terminologia. Ogólne przesłanki tworzenia sieci i grup hotelowych. Dojrzałość rynku. Stworzenie nazwy gospodarstwa domowego. Ekonomia skali. Integracja w turystyce. Rodzaje integracji. Formy współpracy. Integracja oparta na własności. Skala współpracy różnych systemów hotelowych. Charakterystyka procesów integracyjnych w zarządzaniu hotelami. Charakterystyka międzynarodowych grup i sieci hotelowych na świecie. Początki powstawania sieci hotelowych. Rozwój systemów hotelowych w ostatnich 30 latach. Największe grupy i sieci hotelowe Charakterystyka rynku touroperatorów w Polsce. Charakterystyka sieci i grup hotelowych w Polsce. Historia rozwoju sieci i grup hotelowych w Polsce. Charakterystyka rynku hotelowego w Polsce. Udział grup hotelowych w rynku hotelowym.</p>	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny.
W2	Wykład konwencjonalny.
W3	Wykład konwencjonalny.
U1	Wykład konwencjonalny.
U2	Wykład konwencjonalny.
U3	Wykład konwencjonalny.
K1	Wykład konwencjonalny.
K2	Wykład konwencjonalny.
K3	Wykład konwencjonalny.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		x				
W2		x				
W3		x				
U1		X				
U2		X				
U3		X				
K1		X				
K2		X				
K3		x				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie testu. Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (ocena 2,0) 51-60% - dostateczny (ocena 3,0) 61-70% - dostateczny plus (ocena 3,5) 71-80% - dobry (ocena 4,0) 81-90% - dobry plus (ocena 4,5) 91-100% - bardzo dobry (ocena 5,0)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	15	10
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	3
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	10	15
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	25	30

Sumaryczny nakład pracy studenta	50	50
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>	2	2

Literatura podstawowa	
1.	Panasiuk A., D. Szostak (red.), Hotelarstwo, PWN Warszawa 2008,
2.	Witkowski Cz., Hotelarstwo, cz. II, Międzynarodowe Systemy Hotelowe w Polsce, WSE, Warszawa 2003
3.	Milewska M., Włodarczyk B. Hotelarstwo, Podstawowe wiadomości, PWE Warszawa 2009.
Literatura uzupełniająca	
1.	Knowles T. Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią, PWE, Warszawa 2001.
2.	
3.	

Prowadzący moduł:	Mgr Katarzyna Nocuń
Adres e-mail:	katarzynanocun@o2.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.10.	Nazwa przedmiotu: Wykłady fakultatywne Bezpieczeństwo żywności w gastronomii	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5 lub 6 (do wyboru przez studenta)	Sposób zaliczenia: Z
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Przygotowanie studentów w zakresie wiedzy dotyczącej poznania zasad postępowania z żywnością dla zachowania jej jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego, poznania podstawowych przepisów i regulacji prawnych zawartych w stosownych ustawach oraz umiejętność ich interpretacji.
2.	Umiejętność wykorzystania i nabycia umiejętności przeprowadzenia analizy ryzyka i oceny stopnia zagrożeń dla wyznaczania CP i CCP oraz opracowania dokumentów do księgi jakości (procedury, instrukcje, zapisy), wyrobienie umiejętności i opanowanie zasad prowadzenia audytu wewnętrznego.
3.	Przekazanie wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu kompetencji społecznych, wyrobienie nawyków w zakresie oceny poprawności interpretacji szczegółów dotyczących zasad wdrażania systemów zachowania jakości i bezpieczeństwa żywności: Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu HACCP.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Definiuje podstawy i diagnozuje styl życia oraz wybrane modele zachowań prozdrowotnych pod kątem zasad prawidłowego żywienia człowieka; ma poszerzoną wiedzę o żywności. Różnicuje podstawowe pojęcia i wiedzę dotyczącą zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Analizuje i klasyfikuje czynniki dotyczące różnych źródeł informacji i ocenia ich wiarygodność i przydatność dla określonych celów. Identyfikuje problemy dotyczące bezpieczeństwa żywności na wszystkich etapach jej wytwarzania.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Wykazuje zdolność do kształtowania samodyscypliny i samooceny oraz poczucia odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo własne i drugiego człowieka.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuje podstawowe potrzeby żywieniowe człowieka opisując zasady racjonalnego odżywiania.	K_W10 P6S_WG
W2	Opisuje zasady i procedury dotyczące bhp w gastronomii oraz promocji zdrowia, żywności i racjonalnego żywienia człowieka.	K_W11 P6S_WG P6S_WK
W3	Nazywa i charakteryzuje działania praktyczne w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu i kulturze fizycznej przydatnych na gruncie turystyki i rekreacji.	K_W18 P6S_WG
Umiejętności		
U1	Przygotowuje i prezentuje sposoby pozyskiwania wiedzy z różnych źródeł oraz ocenia ich wiarygodność i przydatność dla określonych celów.	K_U06 P6S_UW
U2	Opracowuje i wdraża motywy oraz potrzeby różnych grup odbiorców w turystyce i rekreacji przy użyciu odpowiednich metod badawczych.	K_U13 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U3	Porządkuje i samodzielnie zdobywa wiedzę oraz umiejętności badawcze, kierując się wskazówkami opiekuna naukowego.	K_U14 P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Podejmuje działania zorientowane na promocję bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.	K_K05 P6S_KO P6S_KR
K2	Wykazuje się kreatywnością w planowaniu pracy własnej i znaczeniu rozwoju zawodowego.	K_K09 P6S_KR
K3	Zachowuje otwartość na samodyscyplinę i samoocenę.	K_K12 P6S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
<p>44. Pojęcie jakości żywności i różne jej aspekty. Pojęcie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Podstawowe definicje i terminologia.</p> <p>45. Ogólne zasady bezpieczeństwa w postępowaniu z żywnością.</p> <p>46. Występujące zagrożenia fizyczne, chemiczne, w tym biochemiczne – ich charakterystyka i identyfikacja.</p> <p>47. Zagrożenia biologiczne ze strony mikroorganizmów, owadów i gryzoni – oraz metody ich eliminacji lub ograniczania szkodliwości.</p> <p>48. Zasady GHP i GMP w obrocie, składowaniu i obróbce produktów spożywczych.</p> <p>49. Wymagania dotyczące obiektu i otoczenia, surowców i produktów, technologii i wyposażenia</p>

<p>oraz personelu.</p> <p>50. Zasady i etapy wdrażania systemu HACCP. Analiza zagrożeń ,oszacowanie występującego ryzyka i wyznaczanie punktów kontrolnych zwykłych i krytycznych. Zasady opracowania dokumentacji systemu do księgi jakości i wymagany zakres dokumentów w świetle obowiązujących przepisów.</p> <p>51. Audyt wewnętrzny i sposób jego przeprowadzania. Inne systemy jakości i bezpieczeństwa wymagane i stosowane w obrocie żywnością.</p> <p>52. Norma PN EN ISO 22000 jako zintegrowany system bezpieczeństwa zdrowotnego żywności realizowany zgodnie z zasadami identyfikowalności (traceability) w całym cyklu produkcyjnym „od pola do stołu” (from field to fork).</p> <p>53. Bezpieczeństwo produkcji żywności, bezpieczne żywienie.</p>
Forma zajęć – ćwiczenia
Treści programowe
-

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wkład monograficzny.
W2	Wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość.
W3	Wykład konwersatoryjny z prezentacją multimedialną z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość (MS Office 365).
U1	Wykład problemowy.
U2	Wykład konwersatoryjny.
U3	Wykład konwencjonalny.
K1	Wykład problemowy.
K2	Wykład konwersatoryjny
K3	Wykład problemowy.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				
W2		X				
W3				X	Praca kontrolna	
U1					Praca kontrolna	
U2					Praca kontrolna	
U3		X				
K1		X				
K2			X			
K3		X				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie opisowej. Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	15	10
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	15	15
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		50	50
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Danuta Kołożyn-Krajewska , Tadeusz Sikora. 2010. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Seria: Ekonomia Zarządzanie .
2.	Stanisław Kowalczyk S. Bezpieczeństwo i jakość żywności. Wydawnictwo PWN, 2016.
3.	Zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Wydawnictwo Uniwersytet przyrodniczy w Lublinie. Praca zbiorowa. 2012.
4.	Wiśniewska Małgorzata. Z. Kultura bezpieczeństwa żywności. Wydawca: CeDeWu . 2018.
5.	Głodkowska A.(pod red.),(2008): HACCP. Program do samodzielnego wdrażania systemu bezpieczeństwa żywności z komentarzem praktycznym. Wyd. FORUM, Poznań.
6.	Kołożyn – Krajewska D. (pod red.),(2003): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.
7.	Wiśniewska M.,(2005): Od gospodarstwa do stołu. Organizacja i zarządzanie jakością i bezpieczeństwem produktu żywnościowego. Wyd. Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk.
8.	Zalewski R.I.,(2004): Zarządzanie jakością w produkcji żywności. Wyd. Akad. Ekonom., Poznań.
9.	Gertig H., Duda G.,(2004): Żywność a zdrowie i prawo. Wyd. Lek., Warszawa.

10.	Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F.,(2005): Zarządzanie jakością żywności. Ujęcie technologiczno – menedżerskie. Wyd. N-T, Warszawa.
11.	Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. odpowiednio w sprawie higieny środków spożywczych i w sprawie żywności pochodzenia zwierzęcego.
12.	Ustawa nr 1225 o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dn.25 sierpnia 2006 r.
13.	Czasopisma naukowe i branżowe: Przemysł Spożywczy, Wydawnictwo Sigma NOT; Food Science and Technology Abstracts; Journal of Food Science, Elsevier; Trends in Food Science and Technology, Elsevier; Innovative Food Science and Emerging Technologies, Elsevier; Food Research International, Elsevier; Food Protection, Elsevier; Journal of Food Engineering, Elsevier Food Microbiology, Elsevier; LWT Food Science and Technology, Academic Press.

Literatura uzupełniająca

1.	Bujko J. (2006). Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW. Warszawa. Czarnecka-Skubina E.: <i>Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu</i> , Wyd. SGGW, Warszawa, 2008 r. Jackiewicz B.: <i>Poradnik opracowania i wdrażania systemu HACCP. Gastronomia</i> , Wyd. ODDK Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, 2018r.
2.	Gronowska-Senger A.: <i>Zarys oceny żywienia</i> , Wyd. SGGW, 2012 r.
3.	Gawęcki J. (red.): <i>Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu</i> , Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2010 r.
4.	Jeżewska-Zychowicz M. (2007): <i>Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania</i> . SGGW, Warszawa.
5.	Ciborowska H., Rudnicka A. (2010): <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka</i> , Warszawa PZWL.
6.	Bean A. <i>Żywność w sporcie</i> . (2014) Wydawnictwo: Zysk i S-ka.

Prowadzący moduł:	Prof. dr hab. inż. Marian Panasiewicz
Adres e-mail:	marian.panasiewicz@up.lublin.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus**

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.10.	Nazwa przedmiotu: Wykład fakultatywny Współczesne tendencje w hotelarstwie	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5 lub 6 (do wyboru przez studenta)	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Poznanie czynników wpływających na współczesne hotelarstwo.
2.	Prezentacja i omówienie współczesnych nurtów, technologii występujących w hotelarstwie.
3.	Kształtowanie zainteresowań i postaw nastawionych na poznawanie i rozwój.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Zna historię i podstawy hotelarstwa w Polsce i na świecie.
2.	UMIEJĘTNOŚCI :	Potrafi korzystać z różnych źródeł informacji, w tym informacji elektronicznej.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumie zjawiska występujące we współczesnym hotelarstwie.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Opisuje wiedzę z zakresu współczesnego hotelarstwa oraz dostrzega jego specyfikę na poszczególnych etapach rozwoju.	K_W01 P6U_W P6S_WG
W2	Nazywa współczesne zjawiska i procesy społeczno-kulturowe, przedstawia ich związki z rozwojem hotelarstwa.	K_W15 P6U_W

		P6S_WG
W3	Definiuje zasady organizacji i funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich we współczesnym hotelarstwie.	K_W09 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Stosuje różnorodne źródła informacji o hotelarstwie, w tym źródła elektroniczne, oceniając ich wiarygodność i przydatność.	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Interpretuje rozwiązania różnych problemów współczesnego hotelarstwa i proponuje własne rozstrzygnięcia.	K_U09 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Podejmuje działania zorientowane na poszerzenie i pogłębianie swoich kompetencji personalnych i zawodowych.	K_K02 P6U_K P6S_KK
K2	Wyraża ocenę nie tylko z związku z korzyściami związanymi z rozwojem współczesnego hotelarstwa ale też możliwych dysfunkcji.	K_K08 P6U_K P6S_KO

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Czynniki wpływające na rozwój hotelarstwa. 2. Czynniki wpływające na usługi hotelarskie. 3. Charakterystyka współczesnej branży hotelarskiej. 4. Wymagania jakościowe i ilościowe dotyczące hoteli. 5. Prekursorzy współczesnego hotelarstwa. 6. Przesłanki współczesnego rozwoju hotelarstwa – trendy rozwojowe. 7. Kierunki rozwoju budownictwa hotelowego. 8. Nowoczesne trendy w hotelarstwie. 9. Hotele przyszłości. 10. Technologie wspierające sprzedaż usług we współczesnym hotelarstwie. 11. Wybrane koncepcje nowoczesnego zarządzania hotelem. 	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny.
W2	Wykład konwersatoryjny.
W3	Wykład konwersatoryjny.
U1	Wykład konwersatoryjny.
U2	Wykład konwersatoryjny. Wykład problemowy.
K1	Wykład konwersatoryjny.
K2	Wykład konwersatoryjny. Wykład problemowy.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		x				
W2		x				
W3		x				
U1						
U2		x				
K1						
K2		x				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-88-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	15	10
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	15	15
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		50	50
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Panasiuk A., Szostak D., Hotelarstwo, PWN, Warszawa 2019.
2.	Sala J., Hotelarstwo. Usługi. Zarządzanie. Procesy koncentracji, PWN, Warszawa 2019.
3.	Dominik P., Zarządzanie hotelem, PWE, Warszawa 2015.
Literatura uzupełniająca	
1.	Błaszczuk W., Witkowski Cz., Hotelarstwo w Polsce, WSSP, Lublin.2006.
2.	Bergier J., Zbikowski J., Hotelarstwo. Stan i kierunki rozwoju, Plusz, Biała Podlaska. 2008.
3.	Błądek Z., , Nowoczesne hotelarstwo – od projektowania do wyposażenia, Palladium, Warszawa, 2013.

Prowadzący moduł:	mgr Agnieszka Szewczyk
Adres e-mail:	agnieszkaszewczyk774@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.11	Nazwa przedmiotu: Seminarium dyplomowe	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5	Sposób zaliczenia: Z
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	20	15
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	4	4

Cel modułu	
1.	Zapoznanie z zasadami opracowywania prac dyplomowych.
2.	Przedstawienie źródeł informacji o turystyce.
3.	Zapoznanie z podstawowymi metodami badań w turystyce.
4.	Opracowanie wybranego zagadnienia w formie prezentacji multimedialnej.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Ogólna znajomość zagadnień związanych z turystyką, w tym w szczególności z zakresu hotelarstwa i gastronomii.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Posługiwanie się różnymi rodzajami materiałów źródłowych.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Kreatywność w rozwiązywaniu problemów badawczych.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Wskazuje zasady korzystania z dóbr materialnych i intelektualnych z zachowaniem zasad praw autorskich i ochrony własności przemysłowej	K_W17 P6U_W P6S_WK
W2	Wyszukuje odpowiednie źródła informacji z zakresu turystyki i rekreacji.	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK

W3	Dobiera odpowiednie metody i narzędzia badawcze	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Stosuje różnorodne źródła informacji o turystyce i rekreacji, w tym źródła elektroniczne, oceniając ich wiarygodność i przydatność	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Analizuje pozyskane dane, wykorzystując podstawowe techniki informatyczne oraz metody statystyczne i kartograficzne stosowane w turystyce i rekreacji. Analizuje przyczyny i formułuje wnioski o zjawiskach i procesach w zakresie turystyki i rekreacji na podstawie danych pochodzących z różnych źródeł.	K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U3	Stosuje podstawową wiedzę teoretyczną do szczegółowego opisu i praktycznego analizowania procesów, zjawisk i podmiotów funkcjonujących w systemie gospodarki turystycznej.	K_U03 P6U_U P6S_UW
U4	Planuje i organizuje pracę indywidualną nad projektem.	K_U18 P6U_U P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Podejmuje działania w kierunku podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, krytycznej oceny posiadanej wiedzy w zakresie turystyki i rekreacji	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Organizuje pracę własną, ustala hierarchię działań w ramach realizowanego zadania	K_K04 P6U_K P6S_KO P6S_KR
K3	Przestrzega prawa i innych norm postępowania związanych z wykorzystaniem praw autorskich w podejmowanych przez siebie działaniach	K_K09 P6U_K P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
1.	Organizacja zajęć, zarys programu wykładów, zalecana literatura, sposób zaliczenia przedmiotu.
2.	Źródła informacji o turystyce i możliwości ich wykorzystania w pracy dyplomowej.
3..	Zasady opracowywania pracy dyplomowej.
4.	Sposoby cytowania publikacji w pracy naukowej.
5.	Zasady wykorzystania materiałów fotograficznych i kartograficznych.
6.	Określenie zainteresowań badawczych dyplomantów- wybór tematu pracy dyplomowej.
7.	Przygotowanie planu pracy dyplomowej.
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny, seminarium
W2	Wykład konwersatoryjny, seminarium
W3	Wykład konwersatoryjny, seminarium
U1	Seminarium
U2	Seminarium
U3	Seminarium
K1	Seminarium
K2	Seminarium
K3	Seminarium

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1				x		
W2				x		
W3				x		
U1				x		
U2				x		
U3				x		
K1				x		
K2				x		
K3				x		

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Przygotowanie planu pracy dyplomowej
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	20	15
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	10	10
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	45	50
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	35	35
Sumaryczny nakład pracy studenta		100	100
Liczba punktów ECTS (1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		4	4

Literatura podstawowa	
1.	Zasady opracowywania pracy dyplomowej, opr. WSSP Roszczypała J., 2003, Metodyka przygotowania prac licencjackich i magisterskich , Warszawa.
2.	Kwaśniewska K., 2005, Jak pisać prace dyplomowe : (wskazówki praktyczne), Bydgoszcz.
3.	Cudny W. 2011, Praca dyplomowa z turystyki: podręcznik akademicki, Łódzkie Towarzystwo Naukowe, Łódź.
Literatura uzupełniająca	
1.	Rocznik statystyczny GUS.
2.	Raport EUROSTAT
3.	

Prowadzący moduł:	dr Monika Hurba
Adres e-mail:	monika.hurba@wp.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.11	Nazwa przedmiotu: Seminarium dyplomowe	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5	Sposób zaliczenia: Z
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	20	15
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	4	4

Cel modułu	
1.	Poznanie zasad opracowywania prac dyplomowych.
2.	Wykształcenie umiejętności wyszukiwania źródeł informacji o turystyce.
3.	Poznanie podstawowych metodami badań w turystyce.
4.	Opracowanie wybranego zagadnienia w formie prezentacji multimedialnej.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Ogólna znajomość zagadnień związanych z turystyką, w tym w szczególności z zakresu hotelarstwa i gastronomii.
2.	UMIEJĘTNOŚCI :	Posługiwanie się różnymi rodzajami materiałów źródłowych. Nabywanie wiedzy praktycznej dotyczącej modelowania i prognozowania zjawisk turystycznych.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Kreatywność w rozwiązywaniu problemów badawczych. Określenie stanowiska studenta na temat własnych zainteresowań badawczych.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Wskazuje zasady korzystania z dóbr materialnych i intelektualnych z zachowaniem zasad praw autorskich i ochrony własności	K_W17 P6U_W P6S_WK

W2	Wyszukuje odpowiednie źródła informacji z zakresu turystyki i rekreacji właściwych dla tego kierunku studiów.	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W3	Dobiera odpowiednie metody i narzędzia badawcze do realizowanego celu pracy licencjackiej.	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Stosuje różnorodne źródła informacji o turystyce i rekreacji, w tym źródła elektroniczne, oceniając ich wiarygodność i przydatność	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Analizuje pozyskane dane, wykorzystując podstawowe techniki informatyczne oraz metody statystyczne i kartograficzne stosowane w turystyce i rekreacji. Analizuje przyczyny i formułuje wnioski o zjawiskach i procesach w zakresie turystyki i rekreacji na podstawie danych pochodzących z różnych źródeł.	K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U3	Stosuje podstawową wiedzę teoretyczną do szczegółowego opisu i praktycznego analizowania procesów, zjawisk i podmiotów funkcjonujących w systemie gospodarki turystycznej.	K_U03 P6U_U P6S_UW
U4	Planuje i organizuje pracę indywidualną nad projektem. Umie samodzielnie zdobywać wiedzę i rozwijać umiejętności badawcze kierując się wskazówkami opiekuna naukowego	K_U12 P6U_U P6S_UW K_U18 P6U_U P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Podejmuje działania w kierunku podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, krytycznej oceny posiadanej wiedzy w zakresie turystyki i rekreacji	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Organizuje pracę własną, ustala hierarchię działań w ramach realizowanego zadania	K_K04 P6U_K P6S_KO P6S_KR
K3	Przestrzega prawa i innych norm postępowania związanych z wykorzystaniem praw autorskich w podejmowanych przez siebie działaniach	K_K09 P6U_K P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Organizacja zajęć, zarys programu wykładów, zalecana literatura, sposób zaliczenia przedmiotu. Organizacja egzaminów dyplomowych. Źródła informacji o turystyce i możliwości ich wykorzystania w pracy dyplomowej. Zasady opracowywania pracy dyplomowej. Sposoby cytowania publikacji w pracy naukowej. Przedstawienie propozycji tematów prac dyplomowych. Opracowanie prezentacji multimedialnej na wybrany temat. Precyzowanie obszaru zainteresowań dyplomantów.	

Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny, seminarium
W2	Wykład konwersatoryjny, seminarium
W3	Wykład konwersatoryjny, seminarium
U1	Seminarium
U2	Seminarium
U3	Seminarium
K1	Seminarium
K2	Seminarium
K3	Seminarium

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1				x		
W2				x		
W3				x		
U1				x		
U2				x		
U3				x		
K1				x		
K2				x		
K3				x		

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Przygotowanie planu pracy dyplomowej. Zgromadzenie literatury naukowej celem umożliwiającej realizację postawionego celu pracy.
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	20	15
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach	20	20

	konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.		
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	50	50
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	40	45
Sumaryczny nakład pracy studenta		110	110
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		4	4

Literatura podstawowa	
1.	Zasady opracowywania pracy dyplomowej, opr. WSSP
2.	Kwaśniewska K., 2005, Jak pisać prace dyplomowe : (wskazówki praktyczne), Bydgoszcz.
3.	Cudny W. 2011, Praca dyplomowa z turystyki: podręcznik akademicki, Łódzkie Towarzystwo Naukowe, Łódź.
4.	Roszczypała J., 2003, Metodyka przygotowania prac licencjackich i magisterskich , Warszawa.
Literatura uzupełniająca	
1.	Rocznik statystyczny GUS.
2.	Raport EUROSTAT
3.	Puńko A.2003: Prace magisterskie i licencjackie: wskazówki dla studentów. Warszawa: Wydaw. Prawnicze LexisNexis,

Prowadzący moduł:	dr Elżbieta Moskal
Adres e-mail:	elamoskal@onet.eu
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.11	Nazwa przedmiotu: Seminarium dyplomowe	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5	Sposób zaliczenia: Z
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	20	15
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	4	4

Cel modułu	
1.	Poznanie zasad opracowywania prac dyplomowych.
2.	Wykształcenie umiejętności wyszukiwania źródeł informacji o turystyce.
3.	Poznanie podstawowych metodami badań w turystyce.
4.	Opracowanie wybranego zagadnienia w formie prezentacji multimedialnej.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Ogólna znajomość zagadnień związanych z turystyką, w tym w szczególności z zakresu hotelarstwa i gastronomii.
2.	UMIEJĘTNOŚCI :	Posługiwanie się różnymi rodzajami materiałów źródłowych. Nabywanie wiedzy praktycznej dotyczącej modelowania i prognozowania zjawisk turystycznych.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Kreatywność w rozwiązywaniu problemów badawczych. Określone stanowisko studenta na temat własnych zainteresowań badawczych.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Wskazuje zasady korzystania z dóbr materialnych i intelektualnych z zachowaniem zasad praw autorskich i ochrony własności	K_W17 P6U_W P6S_WK

W2	Wyszukuje odpowiednie źródła informacji z zakresu turystyki i rekreacji właściwych dla tego kierunku studiów.	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W3	Dobiera odpowiednie metody i narzędzia badawcze do realizowanego celu pracy licencjackiej.	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Stosuje różnorodne źródła informacji o turystyce i rekreacji, w tym źródła elektroniczne, oceniając ich wiarygodność i przydatność	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Analizuje pozyskane dane, wykorzystując podstawowe techniki informatyczne oraz metody statystyczne i kartograficzne stosowane w turystyce i rekreacji. Analizuje przyczyny i formułuje wnioski o zjawiskach i procesach w zakresie turystyki i rekreacji na podstawie danych pochodzących z różnych źródeł.	K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U3	Stosuje podstawową wiedzę teoretyczną do szczegółowego opisu i praktycznego analizowania procesów, zjawisk i podmiotów funkcjonujących w systemie gospodarki turystycznej.	K_U03 P6U_U P6S_UW
U4	Planuje i organizuje pracę indywidualną nad projektem. Umie samodzielnie zdobywać wiedzę i rozwijać umiejętności badawcze kierując się wskazówkami opiekuna naukowego	K_U12 P6U_U P6S_UW K_U18 P6U_U P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Podejmuje działania w kierunku podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, krytycznej oceny posiadanej wiedzy w zakresie turystyki i rekreacji	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Organizuje pracę własną, ustala hierarchię działań w ramach realizowanego zadania	K_K04 P6U_K P6S_KO P6S_KR
K3	Przestrzega prawa i innych norm postępowania związanych z wykorzystaniem praw autorskich w podejmowanych przez siebie działaniach	K_K09 P6U_K P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Organizacja zajęć, zarys programu wykładów, zalecana literatura, sposób zaliczenia przedmiotu. Organizacja egzaminów dyplomowych. Źródła informacji o turystyce i możliwości ich wykorzystania w pracy dyplomowej. Zasady opracowywania pracy dyplomowej. Sposoby cytowania publikacji w pracy naukowej. Przedstawienie propozycji tematów prac dyplomowych. Opracowanie prezentacji multimedialnej na wybrany temat. Precyzowanie obszaru zainteresowań dyplomantów.	

Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny, seminarium
W2	Wykład konwersatoryjny, seminarium
W3	Wykład konwersatoryjny, seminarium
U1	Seminarium
U2	Seminarium
U3	Seminarium
K1	Seminarium
K2	Seminarium
K3	Seminarium

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1				x		
W2				x		
W3				x		
U1				x		
U2				x		
U3				x		
K1				x		
K2				x		
K3				x		

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Przygotowanie planu pracy dyplomowej. Zgromadzenie literatury naukowej celem umożliwiającej realizację postawionego celu pracy.
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	20	15
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	20	20
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	50	50

4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	40	45
Sumaryczny nakład pracy studenta		110	110
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		4	4

Literatura podstawowa	
1.	Zasady opracowywania pracy dyplomowej, opr. WSSP
2.	Kwaśniewska K., 2005, Jak pisać prace dyplomowe : (wskazówki praktyczne), Bydgoszcz.
3.	Cudny W. 2011, Praca dyplomowa z turystyki: podręcznik akademicki, Łódzkie Towarzystwo Naukowe, Łódź.
4.	Roszczypała J., 2003, Metodyka przygotowania prac licencjackich i magisterskich , Warszawa.
Literatura uzupełniająca	
1.	Rocznik statystyczny GUS.
2.	Raport EUROSTAT
3.	Pułło A.2003: Prace magisterskie i licencjackie: wskazówki dla studentów. Warszawa: Wydaw. Prawnicze LexisNexis,

Prowadzący moduł:	Prof. dr hab. Marian Panasiewicz
Adres e-mail:	marian.panasiewicz@up.lublin.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.11	Nazwa przedmiotu: Seminarium dyplomowe	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: Z
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	40	20
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	6	6

Cel modułu	
1.	Zapoznanie z podstawowymi metodami badań w turystyce.
2.	Opracowanie wybranego zagadnienia w formie prezentacji multimedialnej.
3.	Przygotowanie do publicznej prezentacji projektu (pracy dyplomowej).

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Ogólna znajomość zagadnień związanych z turystyką, w tym w szczególności z zakresu hotelarstwa i gastronomii.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Posługiwanie się różnymi rodzajami materiałów źródłowych.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Kreatywność w rozwiązywaniu problemów badawczych.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Wyszukuje odpowiednie źródła informacji z zakresu turystyki i rekreacji.	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W2	Dobiera odpowiednie metody i narzędzia badawcze	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK

W3	Wskazuje zasady korzystania z dóbr materialnych i intelektualnych z zachowaniem zasad praw autorskich i ochrony własności przemysłowej	K_W17 P6U_W P6S_WK
Umiejętności		
U1	Stosuje różnorodne źródła informacji o turystyce i rekreacji, w tym źródła elektroniczne, oceniając ich wiarygodność i przydatność	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Analizuje pozyskane dane, wykorzystując podstawowe techniki informatyczne oraz metody statystyczne i kartograficzne stosowane w turystyce i rekreacji. Analizuje przyczyny i formułuje wnioski o zjawiskach i procesach w zakresie turystyki i rekreacji na podstawie danych pochodzących z różnych źródeł	K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U3	Planuje i organizuje pracę indywidualną nad projektem.	K_U18 P6U_U P6S_UU
U4	Prezentuje problemy, poglądy oraz efekty własnej pracy badawczej i projektowej z zakresu turystyki i rekreacji na forum publicznym	P6U_U P6S_UW P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Podjmuje działania w kierunku podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, krytycznej oceny posiadanej wiedzy w zakresie turystyki i rekreacji	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Organizuje pracę własną, ustala hierarchię działań w ramach realizowanego zadania	K_K04 P6U_K P6S_KO P6S_KR
K3	Przestrzega prawa i innych norm postępowania związanych z wykorzystaniem praw autorskich w podejmowanych przez siebie działaniach	K_K09 P6U_K P6S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Metody i narzędzia badawcze stosowane w zakresie turystyki. 2. Opracowanie wyników pracy dyplomowej w formie prezentacji multimedialnej. 3. Omówienie technik stosowanych podczas publicznej prezentacji projektów. 4. Prezentacja wyników pracy dyplomowej. 5. Omówienie wymogów formalnych przystąpienia do egzaminu dyplomowego i zasady jego przeprowadzania.
Forma zajęć – ćwiczenia
Treści programowe

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład problemowy, seminarium
W2	Wykład problemowy, seminarium
W3	Wykład problemowy, seminarium
U1	Seminarium
U2	Seminarium
U3	Seminarium
K1	Seminarium
K2	Seminarium
K3	Seminarium

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1				x		
W2				x		
W3				x		
U1				x		
U2				x		
U3				x		
K1				x		
K2				x		
K3				x		

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Praca dyplomowa
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	40	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	30	30
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	80	85
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	30	45
Sumaryczny nakład pracy studenta		150	150
Liczba punktów ECTS (1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		6	6

Literatura podstawowa	
1.	Zasady opracowywania pracy dyplomowej, opr. WSSP Roszczypała J., 2003, Metodyka przygotowania prac licencjackich i magisterskich , Warszawa.
2.	Kwaśniewska K., 2005, Jak pisać prace dyplomowe : (wskazówki praktyczne), Bydgoszcz.
3.	Cudny W. 2011, Praca dyplomowa z turystyki: podręcznik akademicki, Łódzkie Towarzystwo Naukowe, Łódź.
Literatura uzupełniająca	
1.	Rocznik statystyczny GUS.
2.	Raport EUROSTAT
3.	

Prowadzący moduł:	dr Monika Hurba
Adres e-mail:	monika,hurba@wp.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.11	Nazwa przedmiotu: Seminarium dyplomowe	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: Z
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	40	20
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	6	6

Cel modułu	
1.	Zapoznanie z podstawowymi metodami badań w turystyce.
2.	Opracowanie wybranego zagadnienia w formie prezentacji multimedialnej.
3.	Przygotowanie do publicznej prezentacji projektu (pracy dyplomowej).

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Ogólna znajomość zagadnień związanych z turystyką, w tym w szczególności z zakresu hotelarstwa i gastronomii.
2.	UMIEJĘTNOŚCI :	Posiada umiejętności, przynajmniej na średnim poziomie, w zakresie korzystania z literatury; danych statystycznych oraz obróbki danych statystycznych; Posługuje się różnymi rodzajami materiałów źródłowych.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Określone stanowisko studenta na temat własnych zainteresowań badawczych

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Wybiera odpowiednie źródła informacji z zakresu turystyki i rekreacji.	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK

W2	Dobiera odpowiednie metody i narzędzia badawcze. Nabywa praktyki dyskusji i świadomości wagi wypowiedzianych poglądów naukowych;	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK K_W13 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W3	Poprawnie korzystania z dóbr materialnych i intelektualnych z zachowaniem zasad praw autorskich i ochrony własności	K_W17 P6U_W P6S_WK
Umiejętności		
U1	Stosuje różnorodne źródła informacji o turystyce i rekreacji, w tym źródła elektroniczne, oceniając ich wiarygodność i przydatność. Samodzielnie przeprowadza krytyczną analizę i interpretację różnych zdobytych informacji, uwzględniając nowe osiągnięcia w zakresie turystyki	K_U01 P6U_U P6S_UW K_U04 P6U_U P6S_UW P6S_UO
U2	Analizuje pozyskane dane, wykorzystując podstawowe techniki informatyczne oraz metody statystyczne i kartograficzne stosowane w turystyce i rekreacji. Analizuje przyczyny i formułuje wnioski o zjawiskach i procesach w zakresie turystyki i rekreacji na podstawie danych pochodzących z różnych źródeł	K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U3	Planuje i organizuje pracę indywidualną nad projektem.	K_U18 P6U_U P6S_UU
U4	Prezentuje problemy, poglądy oraz efekty własnej pracy badawczej i projektowej z zakresu turystyki i rekreacji na forum publicznym	P6U_U P6S_UW P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Podejmuje działania w kierunku podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, krytycznej oceny posiadanej wiedzy w zakresie turystyki i rekreacji	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Organizuje pracę własną, ustala hierarchię działań w ramach realizowanego zadania. Wykazuje świadomość potrzeby ciągłego uczenia się poszerzania oraz poszukuje alternatywnych i nowych rozwiązań badanych problemów	K_K04 P6U_K P6S_KO P6S_KR K_K05 P6U_K P6S_KO P6S_KR
K3	Przestrzega prawa i innych norm postępowania związanych z wykorzystaniem praw autorskich w podejmowanych przez siebie działaniach	K_K09 P6U_K P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
1. Metody i narzędzia badawcze stosowane w zakresie turystyki. 2. Opracowanie wyników pracy dyplomowej w formie prezentacji multimedialnej. 3. Omówienie technik stosowanych podczas publicznej prezentacji projektów. 4. Prezentacja wyników pracy dyplomowej. 5. Omówienie wymogów formalnych przystąpienia do egzaminu dyplomowego i zasady jego przeprowadzania.	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny, seminarium
W2	Wykład konwersatoryjny, seminarium
W3	Wykład problemowy, seminarium
U1	Seminarium
U2	Seminarium
U3	Seminarium
U4	Seminarium
K1	Seminarium
K2	Seminarium
K3	Seminarium

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1				x		
W2				x		
W3				x		
U1				x		
U2				x		
U3				x		
K1				x		
K2				x		
K3				x		

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Praca dyplomowa
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	40	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	40	40
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	90	105
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	35	40
Sumaryczny nakład pracy studenta		170	170
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		6	6

Literatura podstawowa	
1.	Zasady opracowywania pracy dyplomowej, opr. WSSP
2.	Kwaśniewska K., 2005, Jak pisać prace dyplomowe : (wskazówki praktyczne), Bydgoszcz.
3.	Cudny W. 2011, Praca dyplomowa z turystyki: podręcznik akademicki, Łódzkie Towarzystwo Naukowe, Łódź.
Literatura uzupełniająca	
1.	Rocznik statystyczny GUS.
2.	Raport EUROSTAT
3.	Roszczypała J., 2003, Metodyka przygotowania prac licencjackich i magisterskich , Warszawa.

Prowadzący moduł:	dr Elżbieta Moskal
Adres e-mail:	elamoskal@onet.eu
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.11	Nazwa przedmiotu: Seminarium dyplomowe	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: Z
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	40	20
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	6	6

Cel modułu	
1.	Zapoznanie z podstawowymi metodami badań w turystyce.
2.	Opracowanie wybranego zagadnienia w formie prezentacji multimedialnej.
3.	Przygotowanie do publicznej prezentacji projektu (pracy dyplomowej).

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Ogólna znajomość zagadnień związanych z turystyką, w tym w szczególności z zakresu hotelarstwa i gastronomii.
2.	UMIEJĘTNOŚCI :	Posiada umiejętności, przynajmniej na średnim poziomie, w zakresie korzystania z literatury; danych statystycznych oraz obróbki danych statystycznych; Posługuje się różnymi rodzajami materiałów źródłowych.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Określone stanowisko studenta na temat własnych zainteresowań badawczych

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Wybiera odpowiednie źródła informacji z zakresu turystyki i rekreacji.	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK

W2	Dobiera odpowiednie metody i narzędzia badawcze. Nabywa praktyki dyskusji i świadomości wagi wypowiedzianych poglądów naukowych;	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK K_W13 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W3	Poprawnie korzystania z dóbr materialnych i intelektualnych z zachowaniem zasad praw autorskich i ochrony własności	K_W17 P6U_W P6S_WK
Umiejętności		
U1	Stosuje różnorodne źródła informacji o turystyce i rekreacji, w tym źródła elektroniczne, oceniając ich wiarygodność i przydatność. Samodzielnie przeprowadza krytyczną analizę i interpretację różnych zdobytych informacji, uwzględniając nowe osiągnięcia w zakresie turystyki	K_U01 P6U_U P6S_UW K_U04 P6U_U P6S_UW P6S_UO
U2	Analizuje pozyskane dane, wykorzystując podstawowe techniki informatyczne oraz metody statystyczne i kartograficzne stosowane w turystyce i rekreacji. Analizuje przyczyny i formułuje wnioski o zjawiskach i procesach w zakresie turystyki i rekreacji na podstawie danych pochodzących z różnych źródeł	K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U3	Planuje i organizuje pracę indywidualną nad projektem.	K_U18 P6U_U P6S_UU
U4	Prezentuje problemy, poglądy oraz efekty własnej pracy badawczej i projektowej z zakresu turystyki i rekreacji na forum publicznym	P6U_U P6S_UW P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Podejmuje działania w kierunku podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, krytycznej oceny posiadanej wiedzy w zakresie turystyki i rekreacji	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Organizuje pracę własną, ustala hierarchię działań w ramach realizowanego zadania. Wykazuje świadomość potrzeby ciągłego uczenia się poszerzania oraz poszukuje alternatywnych i nowych rozwiązań badanych problemów	K_K04 P6U_K P6S_KO P6S_KR K_K05 P6U_K P6S_KO P6S_KR
K3	Przestrzega prawa i innych norm postępowania związanych z wykorzystaniem praw autorskich w podejmowanych przez siebie działaniach	K_K09 P6U_K P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
1. Metody i narzędzia badawcze stosowane w zakresie turystyki. 2. Opracowanie wyników pracy dyplomowej w formie prezentacji multimedialnej. 3. Omówienie technik stosowanych podczas publicznej prezentacji projektów. 4. Prezentacja wyników pracy dyplomowej. 5. Omówienie wymogów formalnych przystąpienia do egzaminu dyplomowego i zasady jego przeprowadzania.	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny, seminarium
W2	Wykład konwersatoryjny, seminarium
W3	Wykład problemowy, seminarium
U1	Seminarium
U2	Seminarium
U3	Seminarium
U4	Seminarium
K1	Seminarium
K2	Seminarium
K3	Seminarium

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1				x		
W2				x		
W3				x		
U1				x		
U2				x		
U3				x		
K1				x		
K2				x		
K3				x		

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Praca dyplomowa
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	40	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	20	20
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	100	115
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	30	35
Sumaryczny nakład pracy studenta		170	170
Liczba punktów ECTS		6	6
<i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>			

Literatura podstawowa	
1.	Zasady opracowywania pracy dyplomowej, opr. WSSP
2.	Kwaśniewska K., 2005, Jak pisać prace dyplomowe : (wskazówki praktyczne), Bydgoszcz.
3.	Cudny W. 2011, Praca dyplomowa z turystyki: podręcznik akademicki, Łódzkie Towarzystwo Naukowe, Łódź.
Literatura uzupełniająca	
1.	Rocznik statystyczny GUS.
2.	Raport EUROSTAT
3.	Roszczypała J., 2003, Metodyka przygotowania prac licencjackich i magisterskich , Warszawa.

Prowadzący moduł:	Prof. dr hab. Marian Panasiewicz
Adres e-mail:	marian.panasiewicz@up.lublin.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)**

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.12.	Nazwa przedmiotu: Marketing usług hotelarskich i gastronomicznych (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	20	15
Liczba punktów ECTS	5	5

Cel modułu	
1.	Założeniem przedmiotu jest omówienie koncepcji, zasad i specyfiki działania marketingowego, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów rynku usług turystycznych, hotelarskich i gastronomicznych.
2.	Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z istotą współczesnego marketingu i jego znaczeniem dla podmiotów działających na rynku usług turystycznych, hotelarskich i gastronomicznych.
3.	Szczególny nacisk położony jest na rozumienie istoty współczesnego marketingu, umiejętności nazywania, interpretowania i oceniania zjawisk i działań marketingowych we współczesnej gospodarce, umiejętności dokonywania analizy otoczenia marketingowego, segmentacji rynku, strategii marketingu-mix.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	51. Zna podstawowe zasady funkcjonowania bazy noclegowej i gastronomicznej w Polsce 52. Znajomość głównych pojęć z ekonomii, w tym rynku, popytu i podaży, podstawy rynku usług turystycznych, hotelarskich i gastronomicznych 53. Znajomość elementarnych zagadnień z zakresu marketingu i zarządzania, w tym dotyczących pojęcia i ogólnych celów marketingu, ważniejszych czynników determinujących funkcjonowanie organizacji w otoczeniu rynkowym, powszechnie stosowanych narzędzi i instrumentów marketingowych
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	44. Student potrafi samodzielnie analizować sytuację w podmiotach gospodarki turystycznej i planować stosowanie narzędzi marketingowych w celu ich rozwiązania. 45. Student umie w twórczy sposób budować produkty turystyczne i wprowadzać je na rynek
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Student potrafi aktywnie uczestniczyć w rozwiązywaniu problemów z zakresu marketingu usług turystycznych i rekreacyjnych

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuje podstawowe informacje o rynku turystycznym, hotelarskim i gastronomicznym oraz wskazuje źródła ich pochodzenia	K_W02 K_W03 K_W06 K_W09 P6S_WG P6S_WK
W2	Charakteryzuje zasady i mechanizmy funkcjonowania i rozwoju współczesnego marketingu na rynku usług turystycznych w tym hotelarskich i gastronomicznych	K_W03 K_W07 K_W13 P6S_WG
W3	Objasnia marketingowe zasady kreowania i promocji produktów turystycznych, hotelarskich i gastronomicznych	K_W09 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Wykrywa, analizuje i ocenia wybrane zjawiska marketingowe z zakresu turystyki, hotelarstwa i gastronomii oraz formułuje i weryfikuje stosowne hipotezy badawcze dotyczące czynników i mechanizmów je warunkujących	K_U07 K_U09 K_U13 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U2	Dobiera i stosuje adekwatne metody i narzędzia marketingowe do pogłębionej analizy i prezentacji zjawisk i procesów rynkowych związanych z turystyką, hotelarstwem i gastronomią oraz przystosowuje instrumenty marketingowe do rozwiązywania specyficznych i nietypowych zadań.	K_U01 K_U07 K_U09 K_U13 K_U19 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U3	Sporządza plan marketingowy przedsiębiorstwa hotelarsko - gastronomicznego	K_U02 K_U03 K_U05 K_U07 K_U09 K_U13 K_U15 K_U18 K_U19 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Wykazuje się kreatywnością w marketingowym myśleniu, przy podejmowaniu konkretnych działań oraz rozwiązywaniu problemów związanych z różnymi sferami działalności podmiotu hotelu i zakładu gastronomicznego	K_K01 K_K02 K_K04 K_K07 P6S_KK

		P6S_KO P6S_KR
K2	Podjmuje działania w sposób przedsięwiorczy i efektywny ekonomicznie	K_K02 K_K04 P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K3	Współpracuje w grupie na różnych zasadach, skutecznie porozumiewa się w ramach grupy	K_K04 K_K12 P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>54. Istota współczesnego marketingu.</p> <p>55. Analiza otoczenia marketingowego podmiotów rynku hotelarskiego i gastronomicznego.</p> <p>56. Trendy w otoczeniu.</p> <p>57. Współczesne poglądy na segmentację usług hotelarskich i gastronomicznych</p> <p>58. Analiza zachowań nabywczych na rynku usług hotelarskich i gastronomicznych</p> <p>59. Instrumenty marketingu na rynku usług hotelarskich i gastronomicznych - produkt</p> <p>60. Instrumenty marketingu na rynku usług hotelarskich i gastronomicznych - cena</p> <p>61. Instrumenty marketingu na rynku usług hotelarskich i gastronomicznych - dystrybucja</p> <p>62. Instrumenty marketingu na rynku usług hotelarskich i gastronomicznych – promocja</p> <p>63. Zasady tworzenia planu marketingowego przedsiębiorstwa hotelarsko-gastronomicznego</p>	

Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Planowanie marketingowe w przedsiębiorstwie hotelarsko-gastronomicznym:</p> <p>18. Proces planowania marketingowego</p> <p>19. Analiza i ocena aktualnej sytuacji przedsiębiorstwa hotelarsko-gastronomicznego</p> <p>20. Cele i strategie marketingowe przedsiębiorstwa hotelarsko-gastronomicznego</p> <p>21. Planowanie produktu</p> <p>22. Planowanie ceny</p> <p>23. Planowanie dystrybucji</p> <p>24. Planowanie promocji</p> <p>25. Plan marketingowy przedsiębiorstwa hotelarsko-gastronomicznego</p>	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wkład konwencjonalny z zastosowaniem narzędzi multimedialnych
W2	Wkład konwencjonalny z zastosowaniem narzędzi multimedialnych
W3	Wkład konwencjonalny z zastosowaniem narzędzi multimedialnych
U1	Wykład konwencjonalny plus ćwiczenia klauzurowe
U2	Wykład konwencjonalny plus ćwiczenia klauzurowe
U3	Wykład konwencjonalny plus ćwiczenia klauzurowe
K1	Ćwiczenia klauzurowe
K2	Ćwiczenia klauzurowe

K3	Ćwiczenia klauzurowe
----	----------------------

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				
W2		X				
W3		X				
U1		X		X		
U2				X		
U3				X		
K1				X		
K2				X		
K3				X		

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru) + zaliczenie ćwiczeń. Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi:</p> <p>0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)</p>
Ćwiczenia	<p>Realizacja i zaliczenie projektu Projekt: Plan marketingowy obiektu hotelarsko-gastronomicznego. Zasady oceniania: Zaliczenie ćwiczenia wymaga osiągnięcia min. 50 pkt. (ocena 3.0). Od 65 pkt. – ocena 4.0. Od 80 pkt. – ocena 5.0. Możliwe oceny połówkowe. Wszyscy członkowie zespołu otrzymują takie same oceny. Możliwe podniesienie oceny dla kierowników w przypadku osiągnięcia co najmniej 65 pkt. Spóźnienie w terminie przekazania planu może spowodować obniżenie oceny. W przypadku stwierdzenia plagiatu planu oba zespoły których to dotyczy będą musiały wykonać od początku inne ćwiczenie.</p> <p>Ocena projektu (do 100 pkt.):</p> <ol style="list-style-type: none"> Wartość merytoryczna (do 60 pkt.) <ol style="list-style-type: none"> Wprowadzenie (maks. 10 pkt.) Ocena aktualnej sytuacji marketingowej (maks. 10 pkt.) Analiza SWOT (maks. 10 pkt.) Cele marketingowe (maks. 10 pkt.) Strategie marketingowe (maks. 20 pkt.) Spójność i logika (do 20 pkt.) <p>Styl prezentacji (komunikatywność, jakość techniczna, czytelność) - (maks. 20 pkt.)</p>

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	35	25
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania	60	60

	do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.		
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	30	35
Sumaryczny nakład pracy studenta		125	125
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		5	5
Literatura podstawowa			
1.	Byron Sharp, <i>How brands grow, czego nie wiedzą marketerzy</i> , Wydawnictwo Grupa Blix, Poznań 2020.		
2.	<i>Marketing w turystyce i rekreacji</i> , red. Panasiuk A., Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2021		
3.	Stefański A., <i>Marketing usług hotelarskich</i> , Wydawnictwo REA, Warszawa 2009		
4.	Sala J., <i>Marketing w gastronomii</i> , PWE, Warszawa 2011		
5.	Przeorek-Smyka R., Michalska-Dudek I., <i>Marketing biur podróży</i> , C.H. Beck, Warszawa 2010'		
6.	Milic-Czerniak R. <i>Badania marketingowe. Nowe metody badań i zastosowania</i> , Difin, Warszawa 2019		
7.	Szromnik A., <i>Marketing terytorialny: Miasto i region na rynku</i> , Oficyna, Kraków 2016		
Literatura uzupełniająca			
1.	Kotler Ph., Lane Keller K., <i>Marketing</i> , Dom Wydawniczy REBIS Sp. z o.o. Poznań 2021		
2.	H. Mruk, B. Pilarczyk, <i>Kompendium wiedzy o marketingu</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2021		
3.	Middleton V. T. C., <i>Marketing w turystyce</i> , PAPT, Warszawa, 1996		

Prowadzący moduł:	dr Krzysztof Łopaciński / dr Sławomir Kula
Adres e-mail:	k.lopacinski@intur.com.pl // slawomir.kula@wssp.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.13.	Nazwa przedmiotu: Ekonomika i organizacja w hotelarstwie i gastronomii (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	20	10
Ćwiczenia	15	15
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Poznanie informacji i wiedzy z ekonomiki i organizacji w hotelarstwie i gastronomii.
2.	Zapoznanie z organizacją pracy i zarządzaniem przedsiębiorstwem hotelowym.
3.	Zapoznanie z przepisami prawa potrebnymi do prowadzenia i zarządzania hotelem.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Zna podstawowe wiadomości i pojęcia z zakresu hotelarstwa.
2.	UMIEJĘTNOŚCI :	Potrafi określić systemy organizacji i techniki pracy w hotelarstwie i gastronomii.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Rozumie podstawowe zjawiska społeczne.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu ekonomiki i organizacji w hotelarstwie i gastronomii.	K_W01 P6U_W P6S_WG
W2	Opisuje czynników decydujące o efektywności hotelu na rynku usług turystycznych.	K_W03 P6U_W P6S_WG

Umiejętności		
U1	W sposób klarowny i spójny prezentuje informacje na tematy dotyczące organizacji pracy w hotelarstwie i gastronomii.	K_U03 P6U_U P6S_UW
U2	Sporządza analizę opłacalności inwestycji hotelowej i wyceny hotelu.	K_U07 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Przestrzega zasad etyki w działalności hotelarskiej i gastronomicznej.	K_K07 P6U_K P6S_KR
K2	Wykazuje aktywną postawę wobec ważności i wartości przepisów prawa w prowadzeniu i zarządzaniu hotelem.	K_K09 P6U_K P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Elementy prawa w hotelarstwie. 2. Umowa hotelowa. 3. Organizacja usług hotelarskich. 4. Organizacja pracy w hotelarstwie (komórki organizacyjne występujące w przedsiębiorstwie hotelarskim, struktura organizacyjna przedsiębiorstwa hotelarskiego). 5. Zarządzanie hotelem (planowanie, organizowanie, motywowanie, kontrolowanie). 6. Czynniki decydujące o efektywności hotelu na rynku usług turystycznych. 7. Proces inwestycyjny obiektu hotelarskiego. 8. Międzynarodowe Sieci Hotelowe. 9. Odpowiedzialność obiektu hotelarskiego. 10. Regulamin hotelowy. 11. Procedury stosowane w działalności hotelarskiej i gastronomicznej. 12. Uwarunkowania rozwoju i funkcjonowania przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich. 13. Specyfika zarządzania procesem świadczenia usług hotelarskich i gastronomicznych. 14. Formy organizacyjno- prawne przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich. 	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Definiowanie i opisywanie procesów organizacji przedsiębiorstwa hotelarskiego i gastronomicznego. 2. Analiza schematów organizacyjnych wybranych przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych. 3. System wynagrodzeń w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. 4. Regulamin pracy. 5. Analiza schematu opisu stanowisk pracy w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym. 	

6. Specyfika pracy kierowników i kierowania zespołami pracowniczymi na różnych szczeblach zarządzania w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym.
7. Przygotowanie oceny kart punktowej pracy pracownika.

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny.
W2	Wykład konwersatoryjny
U1	Wykład konwersatoryjny.
U2	Wykład konwersatoryjny.
K1	Wykład konwersatoryjny.
K2	Wykład konwersatoryjny.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdania	Inne
W1		x				
W2		x				
U1		x		x		
U2		x				
K1						
K2				x		

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-88-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Projekt: Przygotowanie struktury organizacyjnej/stanowiskowej wybranego obiektu . Zasady oceniania: 50 – 65 pkt – dostateczny (3,0) 66 – 80 pkt – dobry (4,0) 81 – 100 pkt – bardzo dobry (5,0) możliwe oceny połówkowe możliwe obniżenie oceny w przypadku nieterminowego oddania pracy Ocena projektu – 100 pkt 1. Wartość merytoryczna do 65 pkt 2. Styl prezentacji i spójność– 10 pkt 3. Przedstawienie stylów negocjacji - 25 pkt

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	35	25
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	30	35
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	25	30
Sumaryczny nakład pracy studenta		90	90
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Kotaś R., Sojak S., Rachunkowość zarządcza w hotelarstwie i gastronomii, PWE, Warszawa 2009
2.	Mitura E., Koniuszewska E., Ekonomia i organizacja prac w hotelarstwie, Difin, Warszawa 2006.
3.	Organizacja pracy w hotelarstwie, praca zbiorowa, PZH, Warszawa 1999
Literatura uzupełniająca	
1.	Harris P., Planowanie zysku w hotelarstwie, PWN, Warszawa 1995
2.	Łazarek R., Ekonomia turystyki, WSE, Warszawa 2001
3.	Wajgner M., Tylińska R., Ekonomia i prawo w hotelarstwie, Podstawy ekonomiczne i prawne w hotelarstwie, Wydawnictwo REA, Warszawa 2007

Prowadzący moduł:	dr Mirosław Nalazek / mgr Agnieszka Szewczyk
Adres e-mail:	mirosław.nalazek@wp.pl / agnieszkaszewczyk774@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C II.14.	Nazwa przedmiotu: Towaroznawstwo i przechowywanie żywności (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	15	10
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Zdobycie wiedzy na temat z surowców, półproduktów i produktów żywnościowych z uwzględnieniem technik ich pozyskiwania.
2.	Poznanie zasad prawidłowego przechowywania żywności.
3.	Zna i potrafi opisać podstawowe składniki żywności i jest świadomy ich wpływu na zdrowie człowieka.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Wiedza w zakresie podstawowych technik kulinarnych.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Umiejętność korzystania z piśmiennictwa.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Świadomość rozwoju osobistego.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Charakteryzuje poszczególne grupy surowców, półproduktów i produktów spożywczych.	KW_11 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W2	Opisuje zasady przechowywania żywności w zależności od grupy surowców, półproduktów i produktów spożywczych.	KW_10 P6U_W P6S_WG
W3	Objaśnia zagrożenia związane z produkcją żywności a w szczególności występowaniem zanieczyszczeń i dodatków do	KW_10 P6U_W

	żywności.	P6S_WG
Umiejętności		
U1	Korzysta ze źródeł informacji dotyczących żywności, potrafi posługiwać się terminologią związaną z towaroznawstwem żywności, uzyskane informacje zinterpretować i wykorzystać w praktyce.	KU_01 P6U_U P6S_UW
U2	Potrafi rozwiązywać zadania dotyczące oceny towaroznawczej produktów spożywczych dostrzegając aspekty zdrowotne, prawne oraz społeczne.	KU_14 P6U_U P6S_UW
U3	Ocenia wartość odżywczą produktów spożywczych i opracowuje ofertę produktową dla określonych grup konsumentów z uwzględnieniem aspektów ekonomicznych, społecznych i zdrowotnych.	KU_13 P6U_U P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U4	Dobiera odpowiednie techniki i urządzenia magazynowe do właściwego przechowywania surowców, półproduktów i produktów spożywczych.	KU_14 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Rozumie potrzebę poszerzania i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych, przygotowany do udziału w różnych formach doskonalenia zawodowego.	K_K01; K_K02 P6_UK P6S_KK
K2	Angażuje się w realizację zadań w grupie przyjmując w niej różne role, wykazuje się kreatywnością i inicjatywą w podejmowanych działaniach.	K_K12 P6_UK P6S_KO P6S_KR
K3	Wykazuje odpowiedzialność za przestrzeganie prawa i innych norm postępowania w tym zasad bezpieczeństwa zdrowotnego w odniesieniu do żywności.	K_K09 P6_UK P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Przedmiot i zakres towaroznawstwa żywności. Klasyfikacja żywności. Napoje alkoholowe (spirytusy, wódki, wina, miody pitne, piwa). Soki, nektary owocowe i warzywne, napoje i napoje funkcjonalne i wody mineralne. Mleko i produkty uzyskiwane z mleka. Mięso (wieprzowe, wołowe, drobiowe, dziczyzna) i jego przetwory mięsne (wędliny i konserwy). Ryby i przetwory rybne (mrożone, solone, wędzone, marynaty, konserwy, prezerwy) oraz owoce morza. Tłuszcze jadalne (tłuszcze zwierzęce topione, oleje roślinne, oliwa, utwardzane tłuszcze roślinne). Owoce i warzywa oraz przetwory z owoców i warzyw. Mąki, kasze, makarony. Koncentraty zbożowe. Koncentraty spożywcze (koncentraty obiadowe, ciast, lodów, deserów, napojów, przypraw i in.). Pieczywo (żytnie, pszenne i mieszane). Wyroby cukiernicze (czekolada i wyroby czekoladowe oraz czekoladopodobne, chałwa, cukierki). Cukier, miód naturalny i sztuczny. Używki (kawa, herbata, kakao oraz ich surogaty). Zasady przechowywania produktów żywnościowych. Magazyny, chłodnie i urządzenia mroźnicze.	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
Jakość i bezpieczeństwo żywności. Metody stosowane w analizie i ocenie jakości żywności: sensoryczne i instrumentalne. Certyfikacja i znakowanie żywności. Zanieczyszczenia i dodatki do żywności. Opakowania do żywności. Charakterystyka wybranych grup żywności (przeгляд). Ćwiczenia praktyczne dotyczące oceny parametrów jakościowych wybranych produktów	

spożywczych.

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	wykład konwencjonalny (stacjonarnie lub online)
W2	wykład konwencjonalny (stacjonarnie lub online)
W3	wykład konwencjonalny (stacjonarnie lub online)
U1	wykład konwencjonalny (stacjonarnie lub online), ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U2	wykład konwencjonalny (stacjonarnie lub online), ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U3	wykład konwencjonalny (stacjonarnie lub online), ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U4	wykład konwencjonalny (stacjonarnie lub online), ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K1	ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K2	ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K3	ćwiczenia audytoryjne klauzurowe

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt/prezentacja	Sprawozdanie	Inne
W1			x	x		
W2			x	x		
W3			x	x		
U1			x	x		
U2			x	x		
U3			x	x		
U4			x	x		
K1				x		
K2				x		
K3				x		

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Sprawdzian pisemny w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego lub wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania według procentu prawidłowych odpowiedzi. Skala ocen: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Prezentacja (temat ustalany zgodnie z problematyką ćwiczeń) Ocena prezentacji (maksymalnie 100 pkt.): - wartość merytoryczna (maksymalnie 65 pkt.) - spójność i logika opracowania (maksymalnie 20 pkt.)

- sposób prezentacji (maksymalnie 15 pkt.) Skala ocen: 0-50 pkt - niedostateczny (2,0) 51-60 pkt - dostateczny (3,0) 61-70 pkt - dostateczny plus (3,5) 71-80 pkt - dobry (4,0) 81-90 pkt - dobry plus (4,5) 91-100 pkt - bardzo dobry (5,0)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	20	20
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	25	35
Sumaryczny nakład pracy studenta		75	75
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Pachołek B., Małecka M. (red. nauk. 2011 Towaroznawstwo żywności w zaspokajaniu potrzeb konsumenta, Wyd. UE w Poznaniu, Poznań
2.	Świdorski F. (red.) 2003 Towaroznawstwo żywności przetworzonej, Wydawnictwo SGGW, Warszawa
3.	Łatka U. 2008 Technologia i towaroznawstwo, WSIP, Warszawa
4.	Kunachowicz H, Nadolna I., Przygoda B., K. Iwanow K. 2005 Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL
Literatura uzupełniająca	
1.	F. Świdorski (red.) F. 2003 Żywność wygodna i żywność funkcjonalna, WNT, Warszawa
2.	Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.) 2011 Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu
3.	Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.) 2011 Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu
4.	Nowicki Z. T. 2000 Nowe Vademecum Barmana. Wydawnictwo Galion

Prowadzący moduł:	Prof. dr hab. inż. Rafał Nadulski
Adres e-mail:	rafal.nadulski@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C III.1	Nazwa przedmiotu: Organizacja eventów w branży gastronomicznej (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: II	Semestr: 3	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	20
Ćwiczenia	15	15
Liczba punktów ECTS	4	4

Cel modułu	
1.	Zapoznanie studenta z modelami, procedurami i narzędziami organizowania usług gastronomicznych o zróżnicowanym standardzie.
2.	Poznanie przez studentów wybranych elementów i etapów związanych z organizacją eventów w branży gastronomicznej.
3.	Nabywanie przez studentów umiejętności pełnej obsługi gości z uwzględnieniem mierników charakteryzujących jakość tych usług.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Definiuje obszary funkcjonalne w obiektach gastronomicznych. Wymienia i charakteryzuje rodzaje eventów w branży hotelarsko-gastronomicznej.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi posługiwać się sposobami i metodami rozliczeń finansowych z przeprowadzonych eventów. Potrafi formułować problemy związane z zarządzaniem obiektem gastronomicznym.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Potrafi współdziałać i pracować w grupie oraz pełnić w niej różnorodne role organizacyjne.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Zna i rozumie zależności pomiędzy gospodarką turystyczną a hotelarstwem, świadczeniem usług gastronomicznych oraz innych usług turystycznych i rekreacyjnych	K_W03 P6U_W P6S_WG
W2	Zna zasady organizowania ruchu turystycznego, organizowania, realizowania i rozliczania imprez turystycznych i gastronomicznych, obsługi uczestników imprez turystycznych i gastronomicznych , w tym zasady pilotażu i przewodnictwa turystycznego, zna i rozumie specyficzne oczekiwania i potrzeby człowieka na wybranym rynku turystycznym	K_W04 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Potrafi dobierać metody i narzędzia związane z obsługą gości, turystów na wybranych stanowiskach pracy.	K_U05 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U2	Potrafi wykorzystywać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierać metody przetwarzania, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii i obsługi gości	K_U14 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Świadomie uczestniczy w procesach przygotowania, kontroli i organizacji usług świadczonych w różnych formach działalności gastronomicznej i turystycznej	K_K05 P6U_K P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>Rodzaje eventów - przyjęć okolicznościowych. Zasady planowania, organizacji i rozliczania przyjęć okolicznościowych. Karty dań na przyjęcia okolicznościowe. Sposoby ustawienia, nakrywania i dekorowania stołów na różne okazje. Zasady rozmieszczanie przy stole i obsługa gości podczas przyjęć okolicznościowych. Zasady przyjmowania zamówień na organizację przyjęć okolicznościowych. Ustalanie jadłospisów na różne rodzaje przyjęć okolicznościowych Etapy przygotowania przyjęcia dla gości. Obsługa konsumentów podczas przyjęć okolicznościowych. Rozliczanie kosztów przyjęcia okolicznościowego. Obowiązujące zasady etyki i kultury zawodowej podczas obsługi gości eventowych.</p>	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Praktyczne ustalanie planowanych usługi gastronomicznych.
 Zestawienie i klasyfikacja usług dodatkowych w organizowanym evencie.
 Praktyczne zasady określania zakresu pracy poszczególnych osób z obsługi.
 Określanie roli pracowników w procesie organizacji gastronomii hotelowej.
 Podstawowe sztuki serwowania, klasyfikowania różnych rodzajów serwisów.
 Charakterystyka wizerunku kelnera.
 Założenia do projektu organizacji eventu gastronomicznego.

Metody dydaktyczne						
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych					
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning					
W1	Wykład konwencjonalny.					
W2	Wykład problemowy.					
U1	Wykład monograficzny.					
U2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne.					
K1	Wykład problemowy.					
Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1				x		
W2		x				
U1		x				
U2					x	
K1		x				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-88-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Obrona i zaliczenie projektu na ocenę pozytywną

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	45	35
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	30	35
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do	35	40

egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.		
Sumaryczny nakład pracy studenta	110	110
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>	4	4

Literatura podstawowa	
	<p>Wolak G., Organizacja pracy w hotelarstwie, Proksenia, Kraków, 2009.</p> <p>Tarchalski M., Sameczyński J., Małecki Ł., Wybrane zagadnienia z praktyki usług gastronomicznych, Wydaw. Wyższej Szkoły Ekonomiczno- Turystycznej w Szczecinie, Szczecin 2011.</p> <p>Domonik P., Gastronomia, Almamery Szkoła Wyższa, Warszawa 2013.</p> <p>Kotaś R., Sojak S. (2008): Rachunkowość zarządcza w hotelarstwie i gastronomii, PWN, Warszawa.</p>
Literatura uzupełniająca	
	<p>Ławniczak D., Szajna R., Usługi gastronomiczne, WSIP, Warszawa, 2015.</p> <p>Sala J., Marketing w gastronomii, PWE, Warszawa, 2011.</p> <p>Engelhardt J. (2012): Zasady oceny działalności gospodarczej przedsiębiorstw, CeDeWu, Warszawa</p>

Prowadzący moduł:	Prof. dr hab. Marian Panasiewicz / mgr Anna Cichosz
Adres e-mail:	marian.panasiewicz@up.lublin.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C III.2.	Nazwa przedmiotu: Technologia gastronomiczna (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: II	Semestr: 3	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	20
Ćwiczenia	15	10
Liczba punktów ECTS	4	4

Cel modułu	
1.	Poznanie podstawowych procesów technologicznych występujących w gastronomii oraz sposobów produkcji żywności o najwyższym poziomie higienicznym.
2.	Zdobycie umiejętności w zakresie składu recepturowego i sposobów przyrządzania wybranych potraw.
3.	Umiejętność pozyskiwania z różnych źródeł i weryfikacji informacji dotyczących technologii gastronomicznej.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowa wiedza o żywieniu człowieka.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi opisać w podstawowym zakresie zasady funkcjonowania zakładów gastronomicznych i charakteryzować zakres obowiązków pracowników działu gastronomicznego.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Świadomość odpowiedzialności za jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności i zdrowie konsumentów.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuje podstawowe operacje i procesy jednostkowe w produkcji gastronomicznej i wskazuje na ich oddziaływanie na składniki żywności, szczególnie w aspekcie zdrowotnym.	KW_10 P6U_W P6S_WG
W2	Zna podstawowe procesy technologiczne dotyczące przetwórstwa	KW_10

	określonych grup surowców.	P6U_W P6S_WG
W3	Opisuje podstawowe zasady bezpieczeństwa produkcji żywności ze szczególnym uwzględnieniem zasad przygotowania potraw o wysokiej jakości zdrowotnej.	KW_11 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Analizuje informacje pozyskane z różnych źródeł związane z gastronomią oraz potrafi uzyskane informacje zinterpretować i wykorzystać w praktyce.	KU_01 P6U_U P6S_UW
U2	Przygotowuje wybrane potrawy zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej.	KU_14 P6U_U P6S_UW
U3	Sporządza receptury wybranych potraw dobierając do ich przygotowania właściwe surowce i techniki kulinarne.	KU_14 P6U_U P6S_UW
U4	Wykonuje schemat technologiczny produkcji wybranych potraw i dobiera do realizacji operacji i procesów jednostkowych odpowiednie maszyny i urządzenia.	KU_14 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Rozumie potrzebę poszerzania i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych.	K_K01; K_K02 P6_UK P6S_KK
K2	Angażuje się w realizację zadań w grupie przyjmując w niej różne role, wykazuje się kreatywnością i inicjatywą w podejmowanych działaniach.	K_K12 P6_UK P6S_KO P6S_KR
K3	Wykazuje odpowiedzialność za przestrzeganie prawa i innych norm postępowania w tym zasad bezpieczeństwa a w szczególności zasad bezpieczeństwa zdrowotnego w odniesieniu do produkcji żywności.	K_K09 P6_UK P6S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
Pojęcie procesu technologicznego. Operacje i procesy jednostkowe. Metody utrwalania żywności. Ogólne zasady produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego. Technologie “cook-freeze”, t “cook-chill”, technologia “sous-vide”. Problemy higieny w zakładach gastronomicznych. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego i charakterystyka jego działów. Charakterystyka podstawowych procesów przetwórczych w technologii gastronomicznej. Obróbka wstępna (czysta i brudna). Techniki rozdrabniania surowców. Techniki łączenia składników. Obróbka cieplna (m.in. gotowanie, duszenie, pieczenie, smażenie, zapiekanie, grillowanie,). Wykończenie i dekorowanie potraw. Przechowywanie i wydawanie potraw. Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej. Zmiana wartości odżywczej i sensorycznej produktów spożywczych podczas obróbki gastronomicznej.
Forma zajęć – ćwiczenia
Treści programowe

Przegląd wybranych technologii przyrządzania potraw i napojów. Receptury wybranych potraw i napojów. Praktyczne wiadomości o przyrządzaniu potraw i napojów. Zajęcia praktyczne w pracowni gastronomicznej w zakresie przygotowania określonych potraw.

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	wykład konwencjonalny
W2	wykład konwencjonalny
W3	wykład konwencjonalny
U1	wykład konwencjonalny, ćwiczenia praktyczne
U2	wykład konwencjonalny, ćwiczenia praktyczne
U3	wykład konwencjonalny, ćwiczenia praktyczne
U4	wykład konwencjonalny, ćwiczenia praktyczne
K1	ćwiczenia praktyczne
K2	ćwiczenia praktyczne
K3	ćwiczenia praktyczne

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt/prezentacja	Sprawozdanie	Inne
W1		x		x		
W2		x		x		
W3		x		x		
U1		x		x		
U2		x		x	x	
U3		x		x	x	
U4		x		x	x	
K1				x		
K2				x		
K3						x

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego lub wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania według procentu prawidłowych odpowiedzi. Skala ocen: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Prezentacja/projekt (temat ustalany zgodnie z problematyką ćwiczeń) Ćwiczenia praktyczne w pracowni gastronomicznej - sprawozdanie Ocena prezentacji/projektu/sprawozdania (maksymalnie 100 pkt.): - wartość merytoryczna (maksymalnie 65 pkt.) - spójność i logika opracowania (maksymalnie 20 pkt.) - sposób prezentacji (maksymalnie 15 pkt.)

Skala ocen: 0-50 pkt - niedostateczny (2,0) 51-60 pkt - dostateczny (3,0) 61-70 pkt - dostateczny plus (3,5) 71-80 pkt - dobry (4,0) 81-90 pkt - dobry plus (4,5) 91-100 pkt - bardzo dobry (5,0)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	45	30
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	25	35
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	50	55
Sumaryczny nakład pracy studenta		120	120
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		4	4

Literatura podstawowa	
1.	Konarzewska M. 2019 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. WSiP Warszawa
2.	Gislen W. 2011 Professional Cooking. John Wiley & Sons, New Jersey, 1088 pages
3.	S. Zalewski S. (red.) 2003 Podstawy technologii gastronomicznej, WNT, Warszawa
4.	Urlike Arens-Azevedo i in. 2003 Technologia gastronomiczna. Podręcznik cz.1-3, REA, Warszawa
Literatura uzupełniająca	
1.	Hoszek W. 2005 Urządzanie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych. Format A-B. Warszawa.
2.	Kołożyn-Krajewska D. 2003 Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW. Warszawa
3.	Neryng A. 2003 Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki projektowania. Warszawa SGGW
4.	Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A, Jarczyk A. 2004 Ogólna technologia żywności, WNT, Warszawa
5.	Sala J., Marketing w gastronomii, PWE, Warszawa. 2004.

Prowadzący moduł:	Prof. dr hab. inż. Rafał Nadulski / mgr Katarzyna Proszczyńska
Adres e-mail:	rafal.nadulski@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus**

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C III.3.	Nazwa przedmiotu: Organizacja i serwowanie produkcji gastronomicznej (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: II	Semestr: 4	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	30	20
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Przekazanie wiedzy studentom z zakresu prawidłowej organizacji produkcji gastronomicznej oraz jej planowania i serwowania.
2.	Zdobycie wiedzy o zasadach tworzenia receptur oraz odpowiedniego łączenia surowców.
3.	Nabycie umiejętności związanych z prawidłową obróbką surowców z uwzględnieniem technik obróbki kulinarnej oraz ich sporządzaniem.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowe wiadomości z zakresu działalności branży gastronomicznej.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Brak.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Praca indywidualna oraz w zespole nad powierzonym zadaniem.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii, ocenia jakość żywności, dobiera produkty do przygotowania potraw.	K_W10 K_W11 P6S_WG

		P6S_WK
W2	Rozróżnia metody utrwalania żywności i procesy technologiczne, stosowane podczas przygotowania potraw oraz stosuje receptury gastronomiczne.	K_W10 K_W11 P6S_WG P6S_WK
W3	Opisuje procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz żywienia podczas wydawania dań. Wskazuje odpowiednią zastawę stołową do serwowania dań.	K_W10 K_W11 K_W18 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Dobiera odpowiednie produkty i półprodukty, wyroby gotowe podczas przygotowania potraw. Ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu i przydatności do spożycia.	K_U13 K_U14 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U2	Korzysta z receptur gastronomicznych oraz oblicza zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw. Szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost).	K_U13 K_U14 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U3	Dobiera/Stosuje zastawę stołową do serwowanego dania.	K_U06 P6S_UW
U4	Wykorzystuje nazwy stosowane w terminologii gastronomicznej.	K_U03 P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Jest świadomy odpowiedzialności za jakość przygotowywanych potraw i napojów.	K_K09 P6S_KR
K2	Współpracuje z innymi członkami zespołu, przyjmując w nim różne role oraz pracuje samodzielnie.	K_K12 P6S_KO P6S_KR
K3	Wykazuje się kreatywnością podczas sporządzania własnych potraw poprzez łączenie składników.	K_K01 K_K02 P6S_KK

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
Wykład I: Organizacja zakładu gastronomicznego. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym.
Wykład II: Organizacja produkcji gastronomicznej. Techniki sporządzania potraw. Normy i receptury gastronomiczne.
Wykład III: Technologie sporządzania potraw (Zupy i sosy. Przekąski zimne i gorące. Sałaty.). Receptury gastronomiczne.
Wykład IV: Technologie sporządzania potraw (Dania główne. Desery. Ciasta.). Receptury gastronomiczne.
Wykład V: Obsługa gości, przyjęcia okolicznościowe oraz serwis specjalny w aspekcie serwowania

produkcji gastronomicznej.

Forma zajęć – ćwiczenia

Treści programowe

Studia stacjonarne:

Ćwiczenie I.: Sporządzanie potraw z warzyw, ziemniaków, grzybów, jaj i kasz.

Ćwiczenie II: Sporządzanie potraw z ryb i owoców morza.

Ćwiczenie III: Sporządzanie potraw z drobiu.

Ćwiczenie IV: Sporządzanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych.

Ćwiczenie V: Sporządzanie wyrobów ciastkarskich i deserów.

Ćwiczenie VI: Organizacja przyjęcia okolicznościowego (sporządzanie i serwowanie produkcji gastronomicznej).

Studia niestacjonarne:

Ćwiczenie I.: Sporządzanie potraw z warzyw, ziemniaków, grzybów, jaj i kasz. Sporządzanie potraw z ryb i owoców morza.

Ćwiczenie II: Sporządzanie potraw z drobiu. Sporządzanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych.

Ćwiczenie III: Sporządzanie wyrobów ciastkarskich i deserów.

Ćwiczenie IV: Organizacja przyjęcia okolicznościowego (sporządzanie i serwowanie produkcji gastronomicznej).

Metody dydaktyczne

Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny. Laboratorium.
W2	Wykład konwersatoryjny. Laboratorium.
W3	Wykład konwersatoryjny. Laboratorium.
U1	Laboratorium.
U2	Laboratorium.
U3	Laboratorium.
U4	Laboratorium.
K1	Wykład konwersatoryjny. Laboratorium.
K2	Laboratorium.
K3	Laboratorium.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się

Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1			X	X		X
W2			X	X		X
W3			X	X		X
U1				X		X

U2			X	X		X
U3				X		X
K1			X			X
K2				X		X
K3				X		X

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)</p>

Ćwiczenia	<p>Ocena końcowa z ćwiczeń składa się z punktów uzyskanych na poszczególnych ćwiczeniach.</p> <p>Skala ocen:</p> <p>0-50 pkt. - niedostateczny (2,0)</p> <p>51-60 pkt.- dostateczny (3,0)</p> <p>61-70 pkt. - dostateczny plus (3,5)</p> <p>71-80 pkt. - dobry (4,0)</p> <p>81-90 pkt. - dobry plus (4,5)</p> <p>91-100 pkt. - bardzo dobry (5,0)</p> <p><u>Studia stacjonarne:</u></p> <p>Ćwiczenie I: Ocena organoleptyczna, proces wykonania, zachowanie zasad organizacji pracy, bezpieczeństwa higieny pracy, obsługa urządzeń i sprzętu kucharskiego, dokumentacja fotograficzna (maks.15 pkt.).</p> <p>Ćwiczenie II: Ocena organoleptyczna, proces wykonania, zachowanie zasad organizacji pracy, bezpieczeństwa higieny pracy, obsługa urządzeń i sprzętu kucharskiego, dokumentacja fotograficzna (maks.15 pkt.).</p> <p>Ćwiczenie III: Ocena organoleptyczna, proces wykonania, zachowanie zasad organizacji pracy, bezpieczeństwa higieny pracy, obsługa urządzeń i sprzętu kucharskiego, dokumentacja fotograficzna (maks.15 pkt.).</p> <p>Ćwiczenie IV: Ocena organoleptyczna, proces wykonania, zachowanie zasad organizacji pracy, bezpieczeństwa higieny pracy, obsługa urządzeń i sprzętu kucharskiego, dokumentacja fotograficzna (maks.15 pkt.).</p> <p>Ćwiczenie V: Ocena organoleptyczna, proces wykonania, zachowanie zasad organizacji pracy, bezpieczeństwa higieny pracy, obsługa urządzeń i sprzętu kucharskiego, dokumentacja fotograficzna (maks.15 pkt.).</p> <p>Ćwiczenie VI: Projekt w formie prezentacji multimedialnej, organizacja przyjęcia okolicznościowego, ocena organoleptyczna. (maks.25 pkt.).</p> <p><u>Studia niestacjonarne:</u></p> <p>Ćwiczenie I: Ocena organoleptyczna, proces wykonania, zachowanie zasad organizacji pracy, bezpieczeństwa higieny pracy, obsługa urządzeń i sprzętu kucharskiego, dokumentacja fotograficzna (maks.20 pkt.).</p> <p>Ćwiczenie II: Ocena organoleptyczna, proces wykonania, zachowanie zasad organizacji pracy, bezpieczeństwa higieny pracy, obsługa urządzeń i sprzętu kucharskiego, dokumentacja fotograficzna (maks.20 pkt.).</p> <p>Ćwiczenie III: Ocena organoleptyczna, proces wykonania, zachowanie zasad organizacji pracy, bezpieczeństwa higieny pracy, obsługa urządzeń i sprzętu kucharskiego, dokumentacja fotograficzna (maks.20 pkt.).</p> <p>Ćwiczenie IV: Projekt w formie prezentacji multimedialnej, organizacja przyjęcia okolicznościowego ocena organoleptyczna. (maks.40 pkt.).</p>
-----------	--

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	45	30
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach	5	5

	konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.		
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	25	35
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		90	90
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	<u>Przygoda B. i inni</u> , 2020, Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Zasady żywienia. Część 1, WSiP, Warszawa
2.	<u>Duda J., Zienkiewicz M., Krzywda S.</u> , 2020, Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 2, WSiP, Warszawa
3.	Czarnecka-Skubina E., 2016, Technologia gastronomiczna, SGGW, Warszawa
Literatura uzupełniająca	
1.	Tarchalski M., Samczyński J., Małecki Ł., 2011, Wybrane zagadnienia z praktyki usług gastronomicznych, WSET, Szczecin
2.	Dominik P., 2013, Gastronomia, ALMAMER , Warszawa
3.	Kasperek A., Kondratowicz M., 2016, Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, WSiP, Warszawa

Prowadzący moduł:	dr Jerzy Wójcik / mgr Denys Miroshnikov
Adres e-mail:	koncertus@wp.pl / koordynator.wssp@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C III.4	Nazwa przedmiotu: Systemy zarządzania jakością produkcji w gastronomii (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: II	Semestr: 4	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	20	10
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Przekazanie wiedzy nt. koncepcji zarządzania jakością oraz podstaw prawnych bezpieczeństwa żywności. Udostępnienie informacji nt. głównych norm zarządzania jakością i BŻ w gastronomii.
2.	Przekazanie podstawowej wiedzy nt. zagrożeń bezpieczeństwa żywności. Wiedza z zakresu GAP/GMP/GHP/GLP oraz wybranych elementów planu HACCP.
3.	Wiedza dotycząca podstawowych elementów dokumentacji systemowej. Przekazanie wiedzy z zakresu ciągłego doskonalenia SZJ/BŻ.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Zna podstawowe zagadnienia związane z zachowaniem higieny i zagrożeniami zdrowotnymi wynikającymi z konsumpcji żywności.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi określić podstawowe wymagania sanitarno-higieniczne dotyczące produkcji żywności
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Jest gotów do prawidłowego przestrzegania zasad bezpiecznej produkcji żywności.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Zna podstawowe procesy technologiczne, operacje i procesy jednostkowe w gastronomii, tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowania i serwowania potraw, rozumie wpływ przetwarzania i przechowywania na ich jakość.	K_W10 P6U_W P6S_WG
W2	Zna podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz systemy zarządzania jakością produkcji (DPP, DPH, DPG, HACCP, QMP, Normy ISO).	K_W09 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Potrafi wykorzystywać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierać metody przetwarzania, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii.	K_U20 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U2	Potrafi posługiwać się regułami prawnymi, zawodowymi i etycznymi. Potrafi rozwiązywać problemy związane z wprowadzaniem i funkcjonowaniem systemów zarządzania jakością produkcji w zakładach gastronomicznych.	K_U06 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Dbą o przestrzeganie prawa i innych norm postępowania (np. zasad bezpieczeństwa) w podejmowanych przez siebie działaniach praktycznych.	K_K09 P6U_K P6S_KR
K2	Ustala hierarchię działań w ramach realizowanego zadania.	K_K04 P6U_K P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>Pojęcie jakości żywności i różne jej aspekty. Pojęcie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Podstawowe definicje i terminologia. Ogólne zasady bezpieczeństwa w postępowaniu z żywnością. Występujące zagrożenia fizyczne, chemiczne, w tym biochemiczne – ich charakterystyka i identyfikacja. Zagrożenia biologiczne ze strony mikroorganizmów, owadów i gryzoni – oraz metody ich eliminacji lub ograniczania szkodliwości. Zasady GHP i GMP w obrocie, składowaniu i obróbce produktów spożywczych. Wymagania dotyczące obiektu i otoczenia, surowców i produktów, technologii i wyposażenia oraz personelu. Zasady i etapy wdrażania systemu HACCP. Analiza zagrożeń, oszacowanie występującego ryzyka i wyznaczanie punktów kontrolnych zwykłych i krytycznych. Zasady opracowania dokumentacji systemu do księgi jakości i wymagany zakres dokumentów w świetle obowiązujących przepisów. Audyt wewnętrzny i sposób jego przeprowadzania. Inne systemy jakości i bezpieczeństwa</p>	

wymagane i stosowane w obrocie żywnością.
 Norma PN EN ISO 22000 jako zintegrowany system bezpieczeństwa zdrowotnego żywności realizowany zgodnie z zasadami identyfikowalności (traceability) w całym cyklu produkcyjnym „od pola do stołu” (from field to fork).
 Bezpieczeństwo produkcji żywności, bezpieczne żywienie.

Forma zajęć – ćwiczenia

Treści programowe

Charakterystyka podstawowych elementów składowych SZJ/BŻ.
 Zagrożenia BŻ w poszczególnych procesach gastronomicznych.
 Podstawowe koncepcje zarządzania jakością.
 Elementy składowe dobrych praktyk: higienicznej i gastronomicznej.
 Praktyczne zasady i etapy HACCP w gastronomii.
 Podstawowe systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności stosowane w gastronomii.

Metody dydaktyczne

Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny.
W2	Wykład konwersatoryjny. Wykład problemowy.
U1	Wykład monograficzny.
U2	Wykład konwersatoryjny.
K1	Wykład konwersatoryjny.
K2	Wkład konwersatoryjny.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się

Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1				x		
W2		x				
U1		x				
U2					x	
K1		x				
K2						

Forma i warunki zaliczenia

Wykład	Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-88-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Obrona i zaliczenie projektu na ocenę pozytywną

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	35	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	10	10
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	10	20
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	15	20
Sumaryczny nakład pracy studenta		60	60
Liczba punktów ECTS (1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		2	2

Literatura podstawowa	
	<p>Zalewski R.I., 2008r., "Zarządzanie jakością w produkcji żywności", wyd. AE Poznań, s.32-132, 2).</p> <p>Dzwołak W., 2008r., "Bezpieczeństwo żywności wg ISO 22000. Produkcja, obrót żywnością i gastronomia", wyd. BDL Olsztyn, 3)</p> <p>Knowels T., Zarządzanie hotelem i gastronomią PWE, Warszawa 2001.</p> <p>Dzwołak W., 2003r., "Zarządzanie dokumentacją HACCP w małych i średnich firmach przemysłu spożywczego", wyd. Studio 108 Olsztyn.</p> <p>Dzwołak W., Ziajka S., 2000r., "Dokumentowanie systemu HACCP w przemyśle spożywczym", wyd. Studio 108 Olsztyn.</p> <p>Dzwołak W., Ziajka S., 2001r., "Podstawy zapewnienia bezpieczeństwa żywności w systemie HACCP", wyd. Studio 108 Olsztyn.</p> <p>Dzwołak W., 2005r., "GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności. Przemysł spożywczy, obrót żywnością i gastronomia", wyd. BDL Olsztyn.</p> <p>Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., 2009 r., "Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka", wyd. C.H. Beck Warszawa.</p>
Literatura uzupełniająca	
	<p>Bezpieczeństwo i Higiena Żywności, "- artykuły - wybór studenta".</p> <p>Przemysł Spożywczy, "- artykuły – wybór studenta",</p> <p>Przegląd Gastronomiczny, "- artykuły - wybór studenta".</p>

Prowadzący moduł:	Prof. dr hab. Marian Panasiewicz
Adres e-mail:	Marian.panasiewicz@up.lublin.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C III.5	Nazwa przedmiotu: Wyposażenie i urządzenia w branży HoReCa (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: II	Semestr: 4	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	20	10
Ćwiczenia	20	15
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Zapoznanie studentów z podstawowym wyposażeniem, maszynami i urządzeniami wykorzystywanymi w branży HoReCa.
2.	Umiejętność doboru maszyn, urządzeń i wyposażenia do realizacji określonych operacji i procesów jednostkowych związanych z przygotowaniem potraw.
3.	Umiejętności w posługiwaniu się katalogami branżowymi wyposażenia, maszyn i urządzeń stosowanych w branży HoReCa.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowa wiedza w zakresie technik kulinarnych.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Zdolność posługiwania się piśmiennictwem naukowym i branżowym oraz pozyskiwania adekwatnych informacji ze źródeł internetowych.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Świadomość rozwoju osobistego.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Zna podstawowe wyposażenie i urządzenia występujące w zakładach gastronomicznych.	K_W10 P6U_W P6S_WG
W2	Ma podstawową wiedzę z zakresu budowy i obsługi maszyn i urządzeń związanych z produkcją gastronomiczną.	K_W10 P6U_W P6S_WG

W3	Rozumie relacje zachodzące między maszyną/urządzeniem a przebiegiem procesu technologicznego.	K_W10, K_W12 P6U_W P6S_WG
Umiejętności		
U1	Potrafi dobrać maszyny i urządzenia techniczne do realizacji określonych operacji i procesów jednostkowych w gastronomii.	K_U14 P6U_U P6S_UW
U2	Potrafi zestawić urządzenia i maszyny w ciągu technologicznym umożliwiającym przygotowanie określonych potraw.	K_U14 P6U_U P6S_UW
U3	Posługuje się katalogami branżowymi maszyn, urządzeń i wyposażenia gastronomicznego.	KU_01 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Rozumie potrzebę poszerzania i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych, przygotowany do udziału w różnych formach doskonalenia zawodowego.	K_K01; K_K02 P6_UK P6S_KK
K2	Angażuje się w realizację zadań w grupie przyjmując w niej różne role, wykazuje się kreatywnością i inicjatywą w podejmowanych działaniach.	K_K12 P6_UK P6S_KO P6S_KR
K3	Wykazuje odpowiedzialność za przestrzeganie prawa i innych norm postępowania w tym zasad bezpieczeństwa zdrowotnego w odniesieniu do żywności.	K_K09 P6_UK P6S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
Klasyfikacja wyposażenia wykorzystywanego w branży HoReCo. Czynniki warunkujące dobór wyposażenia gastronomicznego. Urządzenia do produkcji potraw i napojów: urządzenia do obróbki mechanicznej i cieplnej, ekspresy do kawy i urządzenia do przyrządzania napojów. Magazynowe urządzenia chłodnicze i mroźnicze, technologiczne urządzenia chłodnicze, ekspozycyjne urządzenia chłodnicze (witryny). Urządzenia grzejne i chłodnicze do ekspedycji potraw. Ciągi wydawcze. Urządzenia do transportu wewnętrznego w zakładach gastronomicznych. Urządzenia do transportu zewnętrznego (catering, dowóz potraw). Urządzenia do utrzymania higieny (zmywarki). Meble gastronomiczne. Wyposażenie sal konsumenckich.
Forma zajęć – ćwiczenia
Treści programowe
Uczestnictwo w targach gastronomicznych (np. EuroGastro w Nadarzynie). Ćwiczenia z wykorzystaniem wybranych urządzeń gastronomicznych do obróbki mechanicznej i cieplnej. Zapoznanie z praktycznym użytkowaniem podstawowego wyposażenia gastronomicznego. Analiza wpływu operacji i procesów jednostkowych na zmiany właściwości przetwarzanych surowców w zależności od stosowanych maszyn/urządzeń..

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	wykład konwencjonalny
W2	wykład konwencjonalny
W3	wykład konwencjonalny
U1	wykład konwencjonalny, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne
U2	wykład konwencjonalny, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne
U3	wykład konwencjonalny, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne
K1	ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne
K2	ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne
K3	ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1			x	x		
W2			x	x		
W3			x	x		
U1			x	x		
U2			x	x	x	
U3			x	x	x	
K1				x		
K2				x		
K3						x

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego lub wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania według procentu prawidłowych odpowiedzi. Skala ocen: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Prezentacja/projekt (temat ustalany zgodnie z problematyką ćwiczeń) Ćwiczenia praktyczne w pracowni gastronomicznej - sprawozdanie Ocena prezentacji/projektu/sprawozdania (maksymalnie 100 pkt.): - wartość merytoryczna (maksymalnie 65 pkt.) - spójność i logika opracowania (maksymalnie 20 pkt.) - sposób prezentacji (maksymalnie 15 pkt.) Skala ocen: 0-50 pkt - niedostateczny (2,0)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	40	25
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	20	25
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	30
Sumaryczny nakład pracy studenta		80	80
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Czarnecka-Skubina E. 2016 Technologia gastronomiczna, Wydawnictwo SGGW, Warszawa
2.	Glissen W. 2011 Professional Cooking. Wiley and Sons, ISBN 978-0-470-19752-3
3.	Hoszek W. 2005 Urządzenie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych. Format A-B. Warszawa
Literatura uzupełniająca	
1.	Milewska M., Prączko A., Stasiak A. 2010 Podstawy gastronomii, PWE, Warszawa s. 364, ISBN 978-83-208-1861-1
2.	Neryng A. 2003 Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki projektowania. Warszawa SGGW
3.	Strony internetowe, publikacje, katalogi wskazane przez prowadzącego przedmiot

Prowadzący moduł:	Prof. dr hab. inż. Rafał Nadulski, mgr Anna Cichosz
Adres e-mail:	rafal.nadulski@gmail.com / anna_cichosz@vp.p
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C III.6	Nazwa przedmiotu: Produkty regionalne i tradycyjne w kuchni polskiej (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	15
Ćwiczenia	15	15
Liczba punktów ECTS	4	4

Cel modułu	
1.	Przekazanie wiedzy na temat żywności tradycyjnej i regionalnej - jej charakterystyka, rodzaje, otrzymywanie oraz zastosowanie.
2.	Nabywanie umiejętności oceny wybranego asortymentu potraw tradycyjnych i Regionalnych.
3.	Uzyskanie wiedzy na temat unijnego systemu ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych. Rozwijanie umiejętności pracy samodzielnej i pracy w zespole.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Definiuje obszary wiedzy na temat racjonalnego odżywiania. Charakteryzuje regiony kulinarne Polski, z wyszczególnieniem poszczególnych grup surowców i produktów wykorzystywanych w gastronomii danego regionu.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi przypisać charakterystyczne produkty regionalne i tradycyjne do każdego regionu kulinarnego Polski.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Potrafi współdziałać i pracować w grupie oraz pełnić w niej rolę lidera i różnorodne role organizacyjne.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Zna główne regiony turystyczne i kulinarne Polski i różnych części świata, klasyfikując je według kryteriów przestrzennych i funkcjonalnych. Zna czynniki kształtujące jakość żywności tradycyjnej i regionalnej.	K_W08 P6U_W P6S_WG
W2	Zna podstawowe procesy technologiczne, operacje i procesy jednostkowe w gastronomii, tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowania i serwowania potraw, rozumie wpływ przetwarzania i przechowywania na ich jakość. Charakteryzuje aspekty historyczne, kulturowe, surowcowe i technologiczne wybranych rodzajów produktów tradycyjnych i regionalnych.	K_W11 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Potrafi dla różnych grup odbiorców w sposób praktyczny i innowacyjny wykorzystać wiedzę specjalistyczną w działalności gospodarczej i społecznej realizując zadania turystyczne, rekreacyjne, hotelowe lub gastronomiczne zgodnie z ideą zrównoważonego rozwoju i zasadami bezpieczeństwa. Umie rozróżnić produkty tradycyjne i regionalne od żywności konwencjonalnej i innowacyjnej.	K_U13 P6U_U P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U2	Potrafi wykorzystywać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierać metody przetwarzania, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii. Analizuje cechy fizykochemiczne produktów tradycyjnych i regionalnych w aspekcie historycznym i kulturowym.	K_U14 P6U_U P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Organizuje pracę na stanowisku, współpracuje z kolegami przy realizacji zadań praktycznych i sprawozdaniach oraz ocenia wkład pracy własnej.	K_K12 P6U_K P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>Podział Polski na regiony kulinarne. Tradycja – pojęcia oraz europejskie i krajowe ramy legislacyjne. Tradycyjne surowce, półprodukty i dawne metody przygotowywania dań i potraw. Regionalizm i prowincjonalizm – aspekty kulturowe i etyczne. Przegląd pierwszego polskiego piśmiennictwa z zakresu technologii sporządzania potraw. Formy i sposoby propagowania żywności tradycyjnej i regionalnej. Wartość odżywcza i cechy organoleptyczne produktów tradycyjnych i regionalnych. Produkty tradycyjne i regionalne a ruch Slow Food.</p>	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Potrawy regionalne i tradycyjne Polski. Wpływ surowca na jakość i wartość odżywczą potraw tradycyjnych i regionalnych. Technologia sporządzania wybranych produktów regionalnych i tradycyjnych.</p>	

Produkty regionalne i tradycyjne wpisane na europejskie listy żywności niepowtarzalnej.

Metody dydaktyczne

Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwencjonalny.
W2	Wykład problemowy.
U1	Wykład monograficzny.
U2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne.
K1	Wykład problemowy.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się

Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1				x		
W2		x				
U1					x	
U2		x				
K1						x

Forma i warunki zaliczenia

Wykład	Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-88-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Obrona i zaliczenie projektu na ocenę pozytywną.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się

Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	45	30
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	30	35
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	25	30
Sumaryczny nakład pracy studenta		100	100
Liczba punktów ECTS (1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		4	4

Literatura podstawowa	
	1. Woźniczko M., Jędrysiak T., Orłowski D., Kuchnia polska i jej tradycje żywieniowe [w]: Turystyka kulinarna. , Wyd. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, R. 2015, s. 152-246. 2. Gulbicka B., Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Strony: 9-66; 118-134. Książka dostępna w wersji PDF. w internecie. , Wyd. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, R. 2014 3. https://www.gov.pl/web/rolnictwo/jakosc-zywnosci
Literatura uzupełniająca	
	1. Gąsiorowski M. (red.), O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia. , Wyd. Fundacja Fundusz Współpracy, R. 2005, s. 61-122. 2. Dumanowski J., Nowicki M., ., Kuchnia polska Tradycja, terażniejszość, wspólnota. Opracowanie dostępne w formie PDF. w internecie. , Wyd. , R. 2020, s. 7-20. 3. Newerli-Guz J., Rybowska A., Produkt tradycyjny i regionalny – luksus od święta czy na co dzień? Artykuł dostępny w wersji PDF. w internecie. Tom 2(355), Wyd. Handel Wewnętrzny, R. 2015, s. 286-295 4. http://www.produktyregionalne.pl/

Prowadzący moduł:	Prof. dr hab. Marian Panasiewicz / mgr Monika Wieczorek-Konarska
Adres e-mail:	Marian.panasiewicz@up.lublin.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C III.7	Nazwa przedmiotu: Systemy informatyczne w branży HoReCa (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	15	10
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Pozyskanie wiedzy dotyczącej zastosowań informatyki przez różne podmioty rynku turystycznego i rekreacyjnego działające w branży HoReCa.
2.	Przekazanie wiedzy i praktycznych umiejętności obsługi narzędzi informatycznych stosowanych w branży HoReCa.
3.	Nabywanie, na podstawie dokumentacji technicznej oraz opisu programów, umiejętności doboru i zastosowania dostępnych narzędzi informatycznych do wykorzystania w branży turystycznej.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Z zakresu narzędzi informatycznych stosowanych w turystyce i zasadach przekształcania danych umożliwiających sprawne funkcjonowanie przedsiębiorstwa turystycznego
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi obsługiwać odpowiednie narzędzia informatyczne w działalności przedsiębiorstw turystycznych.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Ma świadomość społecznego kontekstu działalności przedsiębiorstw oraz rozumie podstawowe zjawiska społeczne.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu informatyki i tłumaczy potrzebę zastosowania określonych narzędzi informatycznych na rynku turystycznym.	K_W05 P6S_WG P6S_WK

W2	Opisuje zasady funkcjonowania określonych narzędzi informatycznych, formułuje problemy związane z odpowiednim doбором narzędzi informatycznych.	K_W05 P6S_WG P6S_WK
W3	Zna zasady obsługi gości hotelowych i restauracji przy pomocy narzędzi informatycznych	K_W05 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Analizuje potrzeby, decyduje o doborze właściwych narzędzi informatycznych wspierających działalność przedsiębiorstwa turystycznego.	K_U02 P6S_UW P6S_UK
U2	Obsługuje specjalistyczne programy informatyczne przeznaczone dla branży HoReCa.	K_U02 P6S_UW P6S_UK
U3	Wyciąga wnioski i wykorzystuje uzyskane dane do modyfikacji oferowanego produktu turystycznego z uwzględnieniem potrzeb turystów, ideą zrównoważonego rozwoju i zasadami bezpieczeństwa.	K_U02 P6S_UW P6S_UK
U4	Tworzy rezerwację dla gościa w hotelowym systemie informatycznym oraz korzysta z programów stosowanych w gastronomii do obsługi gościa restauracji.	K_U02 P6S_UW P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Zdeterminowany jest na rozwiązanie problemu.	K_K01 P6S_KK
K2	Podejmuje działania w sposób przedsiębiorczy i efektywny ekonomicznie.	K_K02 P6S_KK
K3	Współpracuje w grupie na różnych zasadach, skutecznie porozumiewać się w ramach grupy.	K_K12 P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Systemy informatyczne stosowane w turystyce - podstawowe pojęcia: system informatyczny, dane, informacja, baza danych Rodzaje systemów informatycznych CRS/GDS, CMS, IBE, ISIT, IRS System rezerwacyjny Amadeus jako przykład systemu CRS/GDS Systemy informatyczne stosowane w hotelach (przykłady systemów) Systemy informatyczne stosowane w gastronomii (na przykładzie rodziny Gastro) Specjalistyczny sprzęt informatyczny stosowany w gastronomii	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
Obsługa systemu Amadeus Selling Platform Connect (tworzenie prostych rezerwacji). Program Chart Hotel: - tworzenie rezerwacji - meldowanie i wymeldowanie gościa - konfiguracja hotelu, pokoi Programy Gastro POS i Gastro Szef	

- obsługa gościa w restauracji przy pomocy programu Gastro POS (bonowanie zamówień, rozliczenie gości, rezerwacje)
- konfiguracja systemu w Gastro SzeF (menu, pracownicy itp.)

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
W2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
W3	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
U4	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe
K3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1						X
W2						X
W3						X
U1						X
U2						X
U3						X
U4						X
K1						X
K2						X
K3						X

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-40% - niedostateczny (2,0) 41-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Zaliczenie w formie pisemnej – test z pytaniami zamkniętymi wielokrotnego wyboru wspólny z zaliczeniem wykładu.

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	30	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	30	35
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	15	20
Sumaryczny nakład pracy studenta		75	75
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Rajs R., Informatyczne systemy rezerwacyjne w turystyce, Prace dydaktyczne PWSZ w Krośnie, Krosno 2007
2.	Nalazek M., Internetowe kanały dystrybucji na rynku turystycznym, Wydawnictwo Difin, Warszawa 2010
3.	
Literatura uzupełniająca	
1.	Berdychowski J., Informatyka w Turystyce i Rekreacji. Materiały do zajęć z wykorzystaniem programu AMADEUS Selling Platform, Wydawnictwo ALMAMER, Warszawa 2011
2.	
3.	

Prowadzący moduł:	mgr inż. Mirosław Sierpień
Adres e-mail:	mirosław.sierpien@wssp.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C III.8	Nazwa przedmiotu: Prawne aspekty w branży HoReCa (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	20	10
Ćwiczenia	15	10
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Poznanie aspektów prawnych w sektorze usług branży HoReCa.
2.	Zrozumienie praktycznego znaczenia i zastosowania regulacji prawnych polskich, Unii Europejskiej oraz konwencji międzynarodowych dotyczących rozwoju rynku hotelarskiego i gastronomii.
3.	Poznanie obowiązków i praw przedsiębiorców świadczących usługi w branży HoReCa oraz konsumentów tych usług, wynikających z przepisów prawnych.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Definiuje podstawowe pojęcia prawne i źródła powszechnie obowiązującego prawa w Polsce.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Wyszukuje w Internecie źródła obowiązującego prawa w Polsce.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Ma świadomość potrzeby stosowania regulacji prawnych w życiu społecznym, prywatnym i działalności przedsiębiorstw.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Wskazuje występujące ryzyka i zagrożenia podczas świadczenia usług w branży HoReCa, objaśnia odpowiedzialność prawną podmiotów rynku turystycznego oferujących takie usługi.	K_W01 K_W06 P6U_W P6S_WG P6S_WK

W2	Definiuje i objaśnia najważniejsze regulacje prawne dotyczące działalności przedsiębiorstw turystycznych oraz wymogów formalno-prawnych związanych z rejestracją i prowadzeniem działalności w sektorze usług branży HoReCa.	K_W03 K_W07 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W3	Opisuje dokumenty wykorzystywane w obiektach noclegowych i zakładach gastronomicznych podczas oferowania, sprzedaży i konsumpcji tych usług przez klientów, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.	K_W04 K_W09 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Wykorzystuje narzędzia informatyczne i internet do szukania źródeł aktów prawnych dotyczących rynku usług branży HoReCa oraz znajduje interpretacje i komentarze do określonego aktu.	K_U01 K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U2	Interpretuje samodzielnie znaczenie obowiązujących regulacji prawnych w Polsce i na świecie w sektorze usług branży HoReCa.	K_U03 K_U06 P6U_U P6S_UW
U3	Dobiera określone dokumenty występujące w przygotowaniu oraz realizacji usług w branży HoReCa oraz analizuje je pod względem obowiązującego prawa.	K_U09 K_U15 P6U_U P6S_UW P6S_UO
Kompetencje społeczne		
K1	Przestrzega przepisów prawnych związanych z świadczeniem usług w branży HoReCa.	K-K01 K_K09 P6U_K P6S_KR P6S_KK
K2	Wykazuje zdolności do wyszukiwania określonych źródeł aktów prawnych odpowiednio do potrzeb i ich zastosowania.	K-K02 P6U_K P6S_KK
K3	Wyraża ocenę praktycznego znaczenia stosowania obowiązujących przepisów prawnych dla podmiotów usług w branży HoReCa oraz klientów korzystających z tych usług.	K_K05 P6U_K P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bezpieczeństwo i ryzyko w turystyce oraz zagrożenia występujące w usługach hotelarskich i gastronomicznych. 2. Regulacje prawne w Polsce związane z rozpoczęciem i prowadzeniem działalności gospodarczej jako przedsiębiorca w branży HoReCa. <ul style="list-style-type: none"> - w usługach hotelarskich <ul style="list-style-type: none"> • Ustawa o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych z dnia 29 sierpnia 1997 r. 	

- Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie. Procedury kategoryzacyjne.
 - System Rejestrów Publicznych w Turystyce - Centralny Wykaz Obiektów Hotelarskich. - w usługach gastronomicznych
 - Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych;
 - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze;
 - Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r.;
 - Wymogi bezpieczeństwa dla żywności - Codex Alimentarius - system HACCP w Polsce.
3. Obowiązki oraz odpowiedzialność prawna przedsiębiorcy świadczącego usługi w branży HoReCa:
- rozporządzenia i przepisy Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumenta oraz Inspekcji Handlowej;
 - przepisy budowlane i bhp;
 - regulamin hotelu i restauracji;
 - opłaty ZAiKS oraz inne koncesje i zezwolenia;
 - ochrona danych osobowych RODO.
4. Umowy i współpraca w usługach hotelarskich i gastronomicznych z organizatorami imprez turystycznych i innymi klientami instytucjonalnymi. Praktyczny Kodeks Postępowania.
5. Organizacje i instytucje kontrolujące działalność przedsiębiorców w zakresie usług branży HoReCa.

Forma zajęć – ćwiczenia

Treści programowe

1. Analiza praw i obowiązków gestorów bazy hotelowo-gastronomicznej oraz klientów, konsumentów realizowanych świadczeń i usług.
2. Procedury reklamacyjne gości na usługi w obiektach noclegowych i konsumentów usług gastronomicznych.
3. Umowy i dokumenty występujące podczas zamawiania, potwierdzania, rezerwacji i anulacji usług oraz świadczeń w branży HoReCa.
4. Analiza umów czarteru i allotmentu na usługi hotelarskie z uwzględnieniem Praktycznego Kodeksu Postępowania. Analiza treści umów o współpracy z organizatorami imprez turystycznych i klientami instytucjonalnymi.
5. Wypełnianie przez przedsiębiorców z branży HoReCa obowiązków formalno-prawnych w zakresie bhp oraz ochrony danych osobowych.
6. Etapy procesu zaszerogowania obiektów hotelarskich, zmiany i kontrole spełniania określonych wymagań kategoryzacyjnych.
7. Analiza wymagań i procedur kontrolnych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w obiektach i usługach HoReCa.

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
W2	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
W3	Wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
U3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K1	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K2	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.
K3	Ćwiczenia audytoryjne klauzurowe.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1			x			
W2			x			
W3			x			
U1						x
U2						x
U3				x		
K1			x			
K2						x
K3			x			

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Kolokwia pisemne w formie testu x 3 części (pytania zamknięte jednokrotnego wyboru i otwarte). Ocena punktowa z każdego kolokwium, minimum 51% prawidłowych odpowiedzi do zaliczenia kolokwium.</p> <p>Zasady oceniania i zaliczenia wykładów: suma punktów prawidłowych odpowiedzi z 3 części kolokwium. Wszystkie odpowiedzi prawidłowe 100%.</p> <p>Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-70% - dostateczny (3,0) 71-74% - dostateczny plus (3,5) 75-84% - dobry (4,0) 85-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)</p>
Ćwiczenia	<p>Grupowa analiza i dyskusja nad wybranymi aspektami z wykładów – pytania i odpowiedzi ustne.</p> <p>Ocena za umiejętności wyszukiwania i dobierania określonych aktów prawnych.</p> <p>Zadania domowe po zajęciach i ich odsyłanie prowadzącemu do oceny.</p> <p>Zasady oceniania: zaliczenie ćwiczeń wymaga uzyskania pozytywnej oceny za aktywność podczas ćwiczeń oraz zrealizowanie wszystkich zadań domowych.</p>

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	35	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	20	30
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	20	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		75	75
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	D.Borek, Prawo turystyki. Podręcznik., ODDK 2021
2.	A.Panasiuk, Hotelarstwo., PWN 2017
3.	J.Mołoniewicz, Menedżer gastronomii. Część 1 i 2, Moja Consulting 2017
4.	B.Klepacki, Ekonomia i prawo w hotelarstwie. Format AB 2014
5.	Ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 2361).
6.	Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie.
Literatura uzupełniająca	
1.	J.Gospodarek, Prawo w turystyce i rekreacji, Difin, 2008
2.	Internetowy System Aktów Prawnych (ISAP), https://isap.sejm.gov.pl/
3.	Źródła powszechnie obowiązującego prawa w Polsce. https://dziennikustaw.gov.pl

Prowadzący moduł:	mgr Krzysztof Styczyński mgr Robert Mazur
Adres e-mail:	kstyczynski@wp.pl robert.mazur@pol.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C III.9	Nazwa przedmiotu: Ćwiczenia terenowe II (Moduł: Sztuka kulinarna i zarządzanie w branży HoReCa)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	45	45
Liczba punktów ECTS	6	6

Cel modułu	
1.	Przekazanie informacji z zakresu organizacji i funkcjonowania Międzynarodowych Targów Rozwiązań dla Branży HoReCa (Food Expo, EuroGastro - Nadarzyn) oraz metod i technik bezpośrednich badań marketingowych
2.	Kształcenie umiejętności i kompetencji w zakresie pilotażu i przewodnictwa turystycznego oraz wykorzystanie materiału kartograficznego, literatury i wydawnictw turystycznych w przygotowaniu informacji krajoznawczych.
3.	Zapoznanie z funkcjonowaniem obiektów gastronomicznych oraz walorami turystycznymi Polski

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Wiedza z zakresu metod i technik obsługi ruchu turystycznego oraz ogólna z zakresu geografii i historii. Wiedza z zakresu metod i technik badań marketingowych.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Student umiejętnie korzysta z różnorodnych źródeł wiedzy krajoznawczej, w tym ze źródeł pisanych i elektronicznych, ocenia ich wiarygodność i przydatność do określonych celów. Posługuje się kwestionariuszem wywiadu i ankiety.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Student współpracuje w grupie, realizując różne role oraz nawiązuje kontakt z pracownikami <u>branży HoReCa</u> i umiejętnie pozyskuje od nich potrzebne do badań informacje.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Opisuje podstawowe zasady organizacji i funkcjonowania międzynarodowych targów hotelarsko-gastronomicznych	K_W01 K_W03 K_W07 P6S_WG
W2	Dobiera odpowiednie techniki i metody niezbędne do przeprowadzenia samodzielnego badania marketingowego przy pomocy kwestionariusza wywiadu i ankiety.	K_W05 K_W18 P6S_WG P6S_WK
W3	Dobiera różnorodne źródła wiedzy krajoznawczej i metody ich prezentacji	K_W05 K_W08 K_W17 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	W sposób praktyczny wykorzystuje i prezentuje nabytą wiedzę specjalistyczną w szczególności z zakresu geografii turystyki	K_U11 K_U16 P6S_UW P6S_UK
U2	Dokonuje analizę i ocenę oferty przedsiębiorstw hotelarsko-gastronomicznych przy użyciu metod stosowanych w turystyce i rekreacji, w odniesieniu do określonych grup odbiorców.	K_U02 K_U07 K_U12 K_U17 K_U18 P6S_UK P6S_UW P6S_UU
U3	Umiejętnie korzysta z różnorodnych źródeł wiedzy krajoznawczej, w tym ze źródeł pisanych i elektronicznych, ocenia ich wiarygodność i przydatność do określonych celów.	K_U08 P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Podjeżdżuje działania w ramach powierzonych zadań w sposób przedsiębiorczy i efektywny.	K_K01 K_K02 P6S_KK
K2	Krytycznie ocenia własne doświadczenie, posiadaną wiedzę z zakresu turystyki oraz uznaje znaczenie wiedzy eksperckiej	K_K01 P6S_KK
K3	Wykazuje się kreatywnością, planuje własną pracę, ustala hierarchię wartości i działań w realizacji podejmowanych zadań	K_K04 K_K06 P6S_KK P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Aktywny udział objeździe turystycznym (prezentacja ustna przydzielonego tematu). Zapoznanie się z funkcjonowaniem wybranego obiektu hotelarskiego - gastronomicznego podczas wizyty studyjnej. Aktywny (całodzienny) udział w Międzynarodowych Targach Rozwiązań dla Branży HoReCa – zapoznanie się z funkcjonowaniem targów hotelarsko-gastronomicznych oraz przeprowadzenie badań ankietowych na terenie wystawienniczym.</p>	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Ćwiczenia terenowe
W2	Ćwiczenia terenowe
W3	Ćwiczenia terenowe
U1	Ćwiczenia terenowe
U2	Ćwiczenia terenowe
U3	Ćwiczenia terenowe
K1	Ćwiczenia terenowe
K2	Ćwiczenia terenowe
K3	Ćwiczenia terenowe

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1				X		X
W2				X		X
W3				X		X
U1				X		X
U2				X		X
U3				X		X
K1				X		X
K2				X		X
K3				X		X

Forma i warunki zaliczenia													
Ćwiczenia	<p>Ocena elementów pilotażu i przewodnictwa (maksymalnie 100 punktów)</p> <p>a) Dobór źródeł informacji (maks. 10 pkt.)</p> <p>b) Merytoryczna treść przekazywanej informacji (maks. 50 pkt.)</p> <p>c) Styl prezentacji (maks. 40 pkt.).</p> <p>Ocena pisemnego opracowania – kwestionariusz ankiety (maksymalnie 100 punktów)</p> <p>a) Opis stoiska wystawniczego (maks. 15 pkt.)</p> <p>b) Opis materiału promocyjnego (maks. 15 pkt.)</p> <p>c) Opis formy prezentacji oferty HoReCA (maks. 15 pkt.)</p> <p>d) Wybór, charakterystyka i ocena oferty HoReCA (maks. 40 pkt.)</p> <p>e) Czytelność (maks. 15 pkt.)</p> <p>Ostateczna ocena z ćwiczeń stanowi sumę: 0,4 średniej ważonej oceny z elementów pilotażu i przewodnictwa oraz 0,6 z pisemnego opracowania</p> <p>Zaliczenie przedmiotu wymaga osiągnięcia min. 50 pkt. z każdej części ćwiczeń (ocena 3.0)</p>												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Liczba punktów*</th> <th>Ocena</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>50 – 65</td> <td>dostateczny</td> </tr> <tr> <td>65 – 75</td> <td>dostateczny plus</td> </tr> <tr> <td>75 – 85</td> <td>dobry</td> </tr> <tr> <td>85 - 90</td> <td>dobry plus</td> </tr> <tr> <td>90 - 100</td> <td>bardzo dobry</td> </tr> </tbody> </table>	Liczba punktów*	Ocena	50 – 65	dostateczny	65 – 75	dostateczny plus	75 – 85	dobry	85 - 90	dobry plus	90 - 100	bardzo dobry
	Liczba punktów*	Ocena											
	50 – 65	dostateczny											
	65 – 75	dostateczny plus											
	75 – 85	dobry											
	85 - 90	dobry plus											
	90 - 100	bardzo dobry											
*przedziały w szeregu rozdzielczym są domknięte prawostronnie													

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	45	45
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	10	10
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	55	55
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	50	50
Sumaryczny nakład pracy studenta		150	150
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		6	6

Literatura podstawowa	
1.	Obsługa ruchu turystycznego (pod redakcją Z. Kruczka), Wyd. Proksenia, Kraków 2009
2.	Kaczmarek J., Stasiak A., Włodarczyk B., 2010: <i>Produkt turystyczny</i> , Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.
3.	Gaworecki W.W, <i>Turystyka</i> , PWE, Warszawa 2003
Literatura uzupełniająca	
1.	Panasiuk A., Marketing usług turystycznych, PWN, Warszawa 2019
2.	Kruczek Z., Kurek M. Nowacki M., Krajoznawstwo. Teoria i metodyka, Proksenia, Kraków 2010.
3.	Altkorn J., 2005: <i>Marketing w turystyce</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
	Literatura krajoznawcza dotycząca trasy objazdu i miejsca odbywania ćwiczeń terenowych

Prowadzący moduł:	dr Andrzej Pawłowski, dr Sławomir Kula, mgr Denys Miroshnikov
Adres e-mail:	andrzej.pawlowski@wssp.edu.pl slawomir.kula@wssp.edu.pl koordynator.wssp@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C III.10.	Nazwa przedmiotu: Opracowywanie innowacyjnych produktów i potraw w gastronomii Wykłady fakultatywne	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5 lub 6 (do wyboru przez studenta)	Sposób zaliczenia: Z
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	2	2

Cel modułu	
1.	Przygotowanie studentów z etapami projektowania innowacyjnych produktów spożywczych, dań i potraw, rozpoczynając od powstawania pomysłu do produkcji oraz z rodzajami stosowanych innowacji, a także z czynnikami gwarantującymi sukces lub porażkę.
2.	Umiejętność wykorzystania zasad projektowania produktów i potraw w odniesieniu do kompozycji smakowych, zestawienia składników i wartości odżywczej.
3.	Przekazanie wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu opracowywania technologii otrzymania nowego produktu i potraw, mając na uwadze jakość produktu, jego skład i opakowanie, bezpieczeństwo zdrowotne i trwałość.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Definiuje podstawy prawne i organizacyjne podmiotów gospodarczych, instytucji, stowarzyszeń oraz organizacji związanych z turystyką i rekreacją. Opisuje podstawowe pojęcia i wiedzę dotyczącą zasad i procedur opracowywania receptur innowacyjnych produktów, potraw, dań i napoi. Rozpoznaje czynniki warunkujące uciążliwość różnych form pracy w ujęciu jednostkowym i globalnym.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Przygotowuje i kontroluje czynniki warunkujące powodzenie wprowadzania i akceptacji nowych produktów i potraw. Ocenia problemy dotyczące bezpieczeństwa żywności na wszystkich etapach jej wytwarzania. Analizuje zagrożenia biologiczne, fizyczne i chemiczne środków żywnościowych.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Troszczy się o samodyscyplinę i samoocenę oraz poczucie odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo własne i drugiego człowieka.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuje podstawowe potrzeby żywieniowe człowieka opisując zasady racjonalnego odżywiania.	K_W10 P6S_WG
W2	Opisuje zasady i procedury dotyczące bhp w gastronomii oraz promocji zdrowia, żywności i racjonalnego żywienia człowieka.	K_W11 P6S_WG P6S_WK
W3	Nazywa i charakteryzuje działania praktyczne w zakresie projektowania innowacyjnych produktów, potraw, dań i napoi.	K_W18 P6S_WG
Umiejętności		
U1	Przygotowuje i prezentuje sposoby wprowadzania na rynek i do oferty gastronomicznej innowacyjnych produktów i potraw.	K_U06 P6S_UW
U2	Opracowuje i wdraża nowe oferty produktów spożywczych i gastronomicznych dla różnych grup konsumentów.	K_U13 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U3	Porządkuje i samodzielnie zdobywa wiedzę oraz umiejętności badawcze, kierując się wskazówkami opiekuna naukowego.	K_U14 P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Podejmuje działania zorientowane na promocję i ochronę zdrowia.	K_K05 P6S_KO P6S_KR
K2	Wykazuje się kreatywnością w planowaniu pracy własnej i znaczeniu rozwoju zawodowego.	K_K09 P6S_KR
K3	Zachowuje otwartość na samodyscyplinę i samoocenę.	K_K12 P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pojęcie innowacyjnego produktu, funkcje i cechy produktów, cykle życia produktów, produkt a potrzeby nabywców, potrzeby konsumpcyjne i kierunki ich rozwoju. Cele projektowania nowych produktów spożywczych, dań i potraw. 2. Etapy projektowania nowego produktu i potraw. Omówienie poszczególnych etapów projektowania. 3. Generowanie pomysłów, selekcja i wybór pomysłu (testowanie koncepcji). Projektowanie produktu i potraw, składu, metod produkcji i sposobu wytwarzania. Testowanie rynku, analiza ekonomiczna. Korekta projektu. 4. Elementy zarządzania produktem. Sposoby poszukiwania miejsca na rynku dla nowych produktów, poszukiwanie nowych klientów. 5. Rola badań rynkowych i konsumenckich. Koszty wprowadzenia produktu na rynek. 	

6. Przykłady wprowadzenia nowych wyrobów na rynek i do gastronomii. 7. Założenia do wykonania projektu indywidualnego. 8. Projektowanie nowego produktu spożywczego, potrawy i dania. 9. Opracowywanie składu, metod produkcji i systemów wytwarzania z uwzględnieniem dobrej praktyki produkcyjnej, higienicznej i uregulowań prawnych. 10. Rodzaje i funkcje opakowania. Rola dekoracji w serwowaniu dań i potraw. Kalving. 11. Innowacyjność produktów. Czynniki kształtujące rozwój produktów, tendencje rozwoju nowych produktów i potraw. 12. Wpływ nowych technologii przetwarzania i utrwalania żywności na innowacyjność produktów spożywczych i dań gotowych. 13. Receptura, a innowacyjność produktu. 14. Projektowanie i analiza składu surowcowego i stosowanych dodatków do żywności. Opakowanie jako element zapewnienia jakości i promocji nowego produktu.
Forma zajęć – ćwiczenia
Treści programowe

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wkład monograficzny.
W2	Wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość.
W3	Wykład konwersatoryjny z prezentacją multimedialną z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość (MS Office 365).
U1	Wykład problemowy.
U2	Wykład konwersatoryjny.
U3	Wykład konwencjonalny.
K1	Wykład konwersatoryjny
K2	Wykład problemowy.
K3	Wykład konwersatoryjny

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				
W2		X				
W3		X			Praca kontrolna	
U1		X			Praca kontrolna	
U2					Praca	

					kontrolna	
U3		X				
K1						Praca kontrolna (projekt)
K2		X				
K3		X				

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Egzamin pisemny w formie opisowej. Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	15	10
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	15	15
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	25	30
Sumaryczny nakład pracy studenta		55	55
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		2	2

Literatura podstawowa	
1.	Lenart, A.: Projektowanie nowych produktów spożywczych. Cz. I. i II., Przemysł Spożywczy, 2007/11 i 2008/5.
2.	Slack Lura: Czym jest wzornictwo. Podręcznik projektowania. Wydawnictwo: DOM WYDAWNICZNY- W-wa, 2007 r.
3.	Earle Mary, Early R., Anderson A.: Opracowanie produktów spożywczych. Podejście marketingowe. Wydawnictwo WNT, Warszawa 2007 r.
4.	Jabłoński J (red.): Ergonomia produktu, ergonomiczne zasady projektowania produktów. Wydawnictwo Politechniki Poznańskiej, Poznań 2006 r.
5.	Praca zbiorowa pod redakcją Baranowskiego B.: Wprowadzenie do projektowania., PWN, Warszawa, 1998 r.
6.	Krełowska-Kułas M.: Badanie jakości produktów spożywczych., PWN, Warszawa, 1993 r.
7.	Pijanowski W. i in. Ogólna technologia żywności. WNT, Warszawa, 1996.
8.	Lewicki P.: Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego. WNT, Warszawa,

	1999 r.
9.	Kall J., Sojkin B.: Zarządzanie produktem – teoria, praktyka, perspektywy, PWE 2008.
10.	Bujko J. (2006). Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW. Warszawa.
11.	Dominik P.: <i>Zasady i organizacja żywienia w turystyce</i> , Wyd. Druktur Sp. z o.o., 2012 r.
12.	Gawędzki J., Hryniewiecki L. (2008). Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Warszawa: PWN.
13.	Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2010 r.
14.	Jeżewska-Zychowicz M. (2007): Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. SGGW, Warszawa.
15.	Jackiewicz B.: Poradnik opracowania i wdrażania systemu HACCP. Gastronomia, Wyd. ODDK Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, 2013 r.
Literatura uzupełniająca	
1.	Morris R.: Projektowanie produktu, PWN, 2009.
2.	Praca zbiorowa pod red. J. Czapskiego. Food Product Development, Opracowywanie nowych produktów żywnościowych, AR, Poznań 1995.
3.	Kutermankiewicz J.: Użyteczność sensorycznych badań konsumenckich w procesie projektowania i wprowadzania nowych produktów na rynek [w]
4.	Brzozowska A., K. Gutkowska (red.). Wybrane problemy nauki o żywieniu człowieka u progu XXI wieku, SGGW, Warszawa, 2004.
5.	Stewart B.: Projektowanie opakowań, PWN 2009. Ochrona zdrowia turysty / Krystyna Barbara Sawicka. - Gdańsk: Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa, 2003.
6.	Hofmann I., Carlsson S.: Tabele wartości odżywczych. Przewodnik po zdrowym żywieniu, Warszawa, 2008 r.
7.	Roszkowski W. (red.): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń., Wyd. SGGW, Wyd. II poprawione i uzupełnione, Warszawa, 2005 r.
8.	Branżowe czasopisma i miesięczniki z zakresu żywności, żywienia i gastronomii.

Prowadzący moduł:	Prof. dr hab. inż. Marian Panasiewicz
Adres e-mail:	marian.panasiewicz@up.lublin.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C III.11	Nazwa przedmiotu: Seminarium dyplomowe	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 5	Sposób zaliczenia: Z
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	20	15
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	4	4

Cel modułu	
1.	Poznanie zasad opracowywania prac dyplomowych.
2.	Wykształcenie umiejętności wyszukiwania źródeł informacji o turystyce.
3.	Poznanie podstawowych metodami badań w turystyce.
4.	Opracowanie wybranego zagadnienia w formie prezentacji multimedialnej.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Ogólna znajomość zagadnień związanych z turystyką, w tym w szczególności z zakresu hotelarstwa i gastronomii.
2.	UMIEJĘTNOŚCI :	Posługiwanie się różnymi rodzajami materiałów źródłowych. Nabycie wiedzy praktycznej dotyczącej modelowania i prognozowania zjawisk turystycznych.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Kreatywność w rozwiązywaniu problemów badawczych. Określone stanowisko studenta na temat własnych zainteresowań badawczych.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Wskazuje zasady korzystania z dóbr materialnych i intelektualnych z zachowaniem zasad praw autorskich i ochrony własności	K_W17 P6U_W P6S_WK

W2	Wyszukuje odpowiednie źródła informacji z zakresu turystyki i rekreacji właściwych dla tego kierunku studiów.	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W3	Dobiera odpowiednie metody i narzędzia badawcze do realizowanego celu pracy licencjackiej.	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Stosuje różnorodne źródła informacji o turystyce i rekreacji, w tym źródła elektroniczne, oceniając ich wiarygodność i przydatność	K_U01 P6U_U P6S_UW
U2	Analizuje pozyskane dane, wykorzystując podstawowe techniki informatyczne oraz metody statystyczne i kartograficzne stosowane w turystyce i rekreacji. Analizuje przyczyny i formułuje wnioski o zjawiskach i procesach w zakresie turystyki i rekreacji na podstawie danych pochodzących z różnych źródeł.	K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U3	Stosuje podstawową wiedzę teoretyczną do szczegółowego opisu i praktycznego analizowania procesów, zjawisk i podmiotów funkcjonujących w systemie gospodarki turystycznej.	K_U03 P6U_U P6S_UW
U4	Planuje i organizuje pracę indywidualną nad projektem. Umie samodzielnie zdobywać wiedzę i rozwijać umiejętności badawcze kierując się wskazówkami opiekuna naukowego	K_U12 P6U_U P6S_UW K_U18 P6U_U P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Podejmuje działania w kierunku podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, krytycznej oceny posiadanej wiedzy w zakresie turystyki i rekreacji	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Organizuje pracę własną, ustala hierarchię działań w ramach realizowanego zadania	K_K04 P6U_K P6S_KO P6S_KR
K3	Przestrzega prawa i innych norm postępowania związanych z wykorzystaniem praw autorskich w podejmowanych przez siebie działaniach	K_K09 P6U_K P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Organizacja zajęć, zarys programu wykładów, zalecana literatura, sposób zaliczenia przedmiotu.	
Organizacja egzaminów dyplomowych.	
Źródła informacji i możliwości ich wykorzystania w pracy dyplomowej.	
Zasady opracowywania pracy dyplomowej.	
Sposoby cytowania publikacji w pracy naukowej.	
Przedstawienie propozycji tematów prac dyplomowych.	
Opracowanie prezentacji multimedialnej na wybrany temat.	
Precyzowanie obszaru zainteresowań dyplomantów.	

Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny, seminarium
W2	Wykład konwersatoryjny, seminarium
W3	Wykład konwersatoryjny, seminarium
U1	Seminarium
U2	Seminarium
U3	Seminarium
K1	Seminarium
K2	Seminarium
K3	Seminarium

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1				x		
W2				x		
W3				x		
U1				x		
U2				x		
U3				x		
K1				x		
K2				x		
K3				x		

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Przygotowanie planu pracy dyplomowej. Zgromadzenie literatury naukowej celem umożliwiającej realizację postawionego celu pracy.
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	20	15
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach	10	10

	konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.		
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	50	50
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	30	35
Sumaryczny nakład pracy studenta		100	100
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		4	4

Literatura podstawowa	
1.	Zasady opracowywania pracy dyplomowej, opr. WSSP
2.	Kwaśniewska K., 2005, Jak pisać prace dyplomowe : (wskazówki praktyczne), Bydgoszcz.
3.	Cudny W. 2011, Praca dyplomowa z turystyki: podręcznik akademicki, Łódzkie Towarzystwo Naukowe, Łódź.
4.	Roszczypała J., 2003, Metodyka przygotowania prac licencjackich i magisterskich , Warszawa.
Literatura uzupełniająca	
1.	Rocznik statystyczny GUS.
2.	Raport EUROSTAT
3.	Puńko A.2003: Prace magisterskie i licencjackie: wskazówki dla studentów. Warszawa: Wydaw. Prawnicze LexisNexis,

Prowadzący moduł:	dr Jerzy Wójcik
Adres e-mail:	koncertus@wp.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C III.11	Nazwa przedmiotu: Seminarium dyplomowe	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: Z
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	40	20
Ćwiczenia		
Liczba punktów ECTS	6	6

Cel modułu	
1.	Zapoznanie z podstawowymi metodami badań w turystyce.
2.	Opracowanie wybranego zagadnienia w formie prezentacji multimedialnej.
3.	Przygotowanie do publicznej prezentacji projektu (pracy dyplomowej).

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Ogólna znajomość zagadnień związanych z turystyką, w tym w szczególności z zakresu hotelarstwa i gastronomii.
2.	UMIEJĘTNOŚCI :	Posiada umiejętności, przynajmniej na średnim poziomie, w zakresie korzystania z literatury; danych statystycznych oraz obróbki danych statystycznych; Posługuje się różnymi rodzajami materiałów źródłowych.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Określone stanowisko studenta na temat własnych zainteresowań badawczych

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Wybiera odpowiednie źródła informacji z zakresu turystyki i rekreacji.	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK

W2	Dobiera odpowiednie metody i narzędzia badawcze. Nabywa praktyki dyskusji i świadomości wagi wypowiedzianych poglądów naukowych;	K_W05 P6U_W P6S_WG P6S_WK K_W13 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W3	Poprawnie korzystania z dóbr materialnych i intelektualnych z zachowaniem zasad praw autorskich i ochrony własności	K_W17 P6U_W P6S_WK
Umiejętności		
U1	Stosuje różnorodne źródła informacji o turystyce i rekreacji, w tym źródła elektroniczne, oceniając ich wiarygodność i przydatność. Samodzielnie przeprowadza krytyczną analizę i interpretację różnych zdobytych informacji, uwzględniając nowe osiągnięcia w zakresie turystyki	K_U01 P6U_U P6S_UW K_U04 P6U_U P6S_UW P6S_UO
U2	Analizuje pozyskane dane, wykorzystując podstawowe techniki informatyczne oraz metody statystyczne i kartograficzne stosowane w turystyce i rekreacji. Analizuje przyczyny i formułuje wnioski o zjawiskach i procesach w zakresie turystyki i rekreacji na podstawie danych pochodzących z różnych źródeł	K_U02 P6U_U P6S_UW P6S_UK
U3	Planuje i organizuje pracę indywidualną nad projektem.	K_U18 P6U_U P6S_UU
U4	Prezentuje problemy, poglądy oraz efekty własnej pracy badawczej i projektowej z zakresu turystyki i rekreacji na forum publicznym	P6U_U P6S_UW P6S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Podejmuje działania w kierunku podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, krytycznej oceny posiadanej wiedzy w zakresie turystyki i rekreacji	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Organizuje pracę własną, ustala hierarchię działań w ramach realizowanego zadania. Wykazuje świadomość potrzeby ciągłego uczenia się poszerzania oraz poszukuje alternatywnych i nowych rozwiązań badanych problemów	K_K04 P6U_K P6S_KO P6S_KR K_K05 P6U_K P6S_KO P6S_KR
K3	Przestrzega prawa i innych norm postępowania związanych z wykorzystaniem praw autorskich w podejmowanych przez siebie działaniach	K_K09 P6U_K P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
1. Metody i narzędzia badawcze stosowane w zakresie hotelarstwa i gastronomii. 2. Opracowanie wyników pracy dyplomowej w formie prezentacji multimedialnej. 3. Omówienie technik stosowanych podczas publicznej prezentacji projektów. 4. Prezentacja wyników pracy dyplomowej. 5. Omówienie wymogów formalnych przystąpienia do egzaminu dyplomowego i zasady jego przeprowadzania.	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny, seminarium
W2	Wykład konwersatoryjny, seminarium
W3	Wykład problemowy, seminarium
U1	Seminarium
U2	Seminarium
U3	Seminarium
U4	Seminarium
K1	Seminarium
K2	Seminarium
K3	Seminarium

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1				x		
W2				x		
W3				x		
U1				x		
U2				x		
U3				x		
K1				x		
K2				x		
K3				x		

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Praca dyplomowa
Ćwiczenia	

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	40	20
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	10	10
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	70	85
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	60	65
Sumaryczny nakład pracy studenta		170	170
Liczba punktów ECTS		6	6
<i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>			

Literatura podstawowa	
1.	Zasady opracowywania pracy dyplomowej, opr. WSSP
2.	Kwaśniewska K., 2005, Jak pisać prace dyplomowe : (wskazówki praktyczne), Bydgoszcz.
3.	Cudny W. 2011, Praca dyplomowa z turystyki: podręcznik akademicki, Łódzkie Towarzystwo Naukowe, Łódź.
Literatura uzupełniająca	
1.	Rocznik statystyczny GUS.
2.	Raport EUROSTAT
3.	Roszczypała J., 2003, Metodyka przygotowania prac licencjackich i magisterskich , Warszawa.

Prowadzący moduł:	dr Jerzy Wójcik
Adres e-mail:	koncertus@wp.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)**

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C III.12.	Nazwa przedmiotu: Marketing w branży HoReCa (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	15	10
Ćwiczenia	20	15
Liczba punktów ECTS	5	5

Cel modułu	
1.	Założeniem przedmiotu jest omówienie koncepcji, zasad i specyfiki działania marketingowego, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów rynku usług turystycznych, hotelarskich i gastronomicznych.
2.	Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z istotą współczesnego marketingu i jego znaczeniem dla podmiotów działających na rynku usług turystycznych, hotelarskich i gastronomicznych.
3.	Szczególny nacisk położony jest na rozumienie istoty współczesnego marketingu, umiejętności nazywania, interpretowania i oceniania zjawisk i działań marketingowych we współczesnej gospodarce, umiejętności dokonywania analizy otoczenia marketingowego, segmentacji rynku, strategii marketingu-mix.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	54. Zna podstawowe zasady funkcjonowania bazy noclegowej i gastronomicznej w Polsce 55. Znajomość głównych pojęć z ekonomii, w tym rynku, popytu i podaży, podstawy rynku usług turystycznych, hotelarskich i gastronomicznych 56. Znajomość elementarnych zagadnień z zakresu marketingu i zarządzania, w tym dotyczących pojęcia i ogólnych celów marketingu, ważniejszych czynników determinujących funkcjonowanie organizacji w otoczeniu rynkowym, powszechnie stosowanych narzędzi i instrumentów marketingowych
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	46. Student potrafi samodzielnie analizować sytuację w podmiotach gospodarki turystycznej i planować stosowanie narzędzi marketingowych w celu ich rozwiązania. 47. Student umie w twórczy sposób budować produkty turystyczne i wprowadzać je na rynek
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Student potrafi aktywnie uczestniczyć w rozwiązywaniu problemów z zakresu marketingu usług turystycznych i rekreacyjnych

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Definiuje podstawowe informacje o rynku turystycznym, hotelarskim i gastronomicznym oraz wskazuje źródła ich pochodzenia	K_W02 K_W03 K_W06 K_W09 P6S_WG P6S_WK
W2	Charakteryzuje zasady i mechanizmy funkcjonowania i rozwoju współczesnego marketingu na rynku usług turystycznych w tym w branży HoReCa	K_W03 K_W07 K_W13 P6S_WG
W3	Objasnia marketingowe zasady kreowania i promocji produktów turystycznych, hotelarskich i gastronomicznych	K_W09 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Wykrywa, analizuje i ocenia wybrane zjawiska marketingowe z zakresu turystyki, hotelarstwa i gastronomii oraz formułuje i weryfikuje stosowne hipotezy badawcze dotyczące czynników i mechanizmów je warunkujących	K_U07 K_U09 K_U13 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U2	Dobiera i stosuje adekwatne metody i narzędzia marketingowe do pogłębionej analizy i prezentacji zjawisk i procesów rynkowych związanych z turystyką, hotelarstwem i gastronomią oraz przystosowuje instrumenty marketingowe do rozwiązywania specyficznych i nietypowych zadań.	K_U01 K_U07 K_U09 K_U13 K_U19 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U3	Sporządza plan marketingowy przedsiębiorstwa hotelarsko - gastronomicznego	K_U02 K_U03 K_U05 K_U07 K_U09 K_U13 K_U15 K_U18 K_U19 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Wykazuje się kreatywnością w marketingowym myśleniu, przy podejmowaniu konkretnych działań oraz rozwiązywaniu problemów związanych z różnymi sferami działalności podmiotu hotelu i zakładu gastronomicznego	K_K01 K_K02 K_K04 K_K07 P6S_KK

		P6S_KO P6S_KR
K2	Podjmuje działania w sposób przedsiębiorczy i efektywny ekonomicznie	K_K02 K_K04 P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K3	Współpracuje w grupie na różnych zasadach, skutecznie porozumiewa się w ramach grupy	K_K04 K_K12 P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>64. Istota współczesnego marketingu.</p> <p>65. Analiza otoczenia marketingowego podmiotów rynku hotelarskiego i gastronomicznego.</p> <p>66. Trendy w otoczeniu.</p> <p>67. Współczesne poglądy na segmentację usług w branży HoReCa</p> <p>68. Analiza zachowań nabywczych na rynku usług w branży HoReCa</p> <p>69. Instrumenty marketingu na rynku usług w branży HoReCa - produkt</p> <p>70. Instrumenty marketingu na rynku usług w branży HoReCa - cena</p> <p>71. Instrumenty marketingu na rynku usług w branży HoReCa - dystrybucja</p> <p>72. Instrumenty marketingu na rynku usług w branży HoReCa – promocja</p> <p>73. Zasady tworzenia planu marketingowego przedsiębiorstwa z branży HoReCa</p>	

Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Planowanie marketingowe w przedsiębiorstwie z branży HoReCa:</p> <p>26. Proces planowania marketingowego</p> <p>27. Analiza i ocena aktualnej sytuacji przedsiębiorstwa</p> <p>28. Cele i strategie marketingowe przedsiębiorstwa</p> <p>29. Planowanie produktu</p> <p>30. Planowanie ceny</p> <p>31. Planowanie dystrybucji</p> <p>32. Planowanie promocji</p> <p>33. Plan marketingowy przedsiębiorstwa z branży HoReCa</p>	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wkład konwencjonalny z zastosowaniem narzędzi multimedialnych
W2	Wkład konwencjonalny z zastosowaniem narzędzi multimedialnych
W3	Wkład konwencjonalny z zastosowaniem narzędzi multimedialnych
U1	Wykład konwencjonalny plus ćwiczenia klauzurowe
U2	Wykład konwencjonalny plus ćwiczenia klauzurowe
U3	Wykład konwencjonalny plus ćwiczenia klauzurowe
K1	Ćwiczenia klauzurowe
K2	Ćwiczenia klauzurowe

K3	Ćwiczenia klauzurowe
----	----------------------

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1		X				
W2		X				
W3		X				
U1		X		X		
U2				X		
U3				X		
K1				X		
K2				X		
K3				X		

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Egzamin pisemny w formie testu (pytania zamknięte wielokrotnego wyboru) + zaliczenie ćwiczeń. Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi:</p> <p>0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)</p>
Ćwiczenia	<p>Realizacja i zaliczenie projektu Projekt: Plan marketingowy przedsiębiorstwa z branży HoReCa. Zasady oceniania: Zaliczenie ćwiczenia wymaga osiągnięcia min. 50 pkt. (ocena 3.0). Od 65 pkt. – ocena 4.0. Od 80 pkt. – ocena 5.0. Możliwe oceny połówkowe. Wszyscy członkowie zespołu otrzymują takie same oceny. Możliwe podniesienie oceny dla kierowników w przypadku osiągnięcia co najmniej 65 pkt. Spóźnienie w terminie przekazania planu może spowodować obniżenie oceny. W przypadku stwierdzenia plagiatu planu oba zespoły których to dotyczy będą musiały wykonać od początku inne ćwiczenie.</p> <p>Ocena projektu (do 100 pkt.):</p> <ol style="list-style-type: none"> Wartość merytoryczna (do 60 pkt.) <ol style="list-style-type: none"> Wprowadzenie (maks. 10 pkt.) Ocena aktualnej sytuacji marketingowej (maks. 10 pkt.) Analiza SWOT (maks. 10 pkt.) Cele marketingowe (maks. 10 pkt.) Strategie marketingowe (maks. 20 pkt.) Spójność i logika (do 20 pkt.) <p>Styl prezentacji (komunikatywność, jakość techniczna, czytelność) - (maks. 20 pkt.)</p>

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	35	25
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania	50	55

	do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.		
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	40	45
Sumaryczny nakład pracy studenta		125	125
Liczba punktów ECTS (1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		5	5

Literatura podstawowa	
1.	Byron Sharp, <i>How brands grow, czego nie wiedzą marketerzy</i> , Wydawnictwo Grupa Blix, Poznań 2020.
2.	<i>Marketing w turystyce i rekreacji</i> , red. Panasiuk A., Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2021
3.	Stefański A., <i>Marketing usług hotelarskich</i> , Wydawnictwo REA, Warszawa 2009
4.	Sala J., <i>Marketing w gastronomii</i> , PWE, Warszawa 2011
5.	Przeorek-Smyka R., Michalska-Dudek I., <i>Marketing biur podróży</i> , C.H. Beck, Warszawa 2010'
6.	Milic-Czerniak R. <i>Badania marketingowe. Nowe metody badań i zastosowania</i> , Difin, Warszawa 2019
7.	Szromnik A., <i>Marketing terytorialny: Miasto i region na rynku</i> , Oficyna, Kraków 2016
Literatura uzupełniająca	
1.	Kotler Ph., Lane Keller K., <i>Marketing</i> , Dom Wydawniczy REBIS Sp. z o.o. Poznań 2021
2.	H. Mruk, B. Pilarczyk, <i>Kompendium wiedzy o marketingu</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2021
3.	Middleton V. T. C., <i>Marketing w turystyce</i> , PAPT, Warszawa, 1996

Prowadzący moduł:	dr Krzysztof Łopaciński / dr Sławomir Kula
Adres e-mail:	k.lopacinski@intur.com.pl / slawomir.kula@wssp.edu.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C III.13	Nazwa przedmiotu: Planowanie i realizacja cateringu (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	20	15
Ćwiczenia	30	20
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Przekazanie wiedzy studentom z zakresu właściwego planowania i realizacji usług gastronomicznych w formie cateringu.
2.	Zdobycie wiedzy z podstaw planowania i warunków kreowania usług cateringowych.
3.	Nabycie umiejętności analizy podstawowych warunków realizacji usług cateringowych

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowe wiadomości z zakresu działalności branży gastronomicznej.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Serwowanie produkcji gastronomicznej, podstawy księgowości i statystyki
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Praca indywidualna oraz w zespole nad powierzonym zadaniem.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Charakteryzuje rodzaje usług cateringowych i ich zastosowanie w ofercie dla klienta, dobiera właściwe produkty oraz wyposażenie do realizacji cateringu.	K_W10 K_W11 P6S_WG P6S_WK
W2	Rozróżnia istniejące typy cateringu socjalnego i biznesowego	K_W10

	podczas ich planowania oraz przygotowania do realizacji.	K_W11 P6S_WG P6S_WK
W3	Opisuje procedury bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz żywienia podczas realizacji cateringu. Wskazuje właściwe wyposażenie do realizacji usług cateringowych.	K_W10 K_W11 K_W18 P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Dobiera odpowiednie usługi cateringowe do potrzeb klientów. Stosuje zasady Dobrej Praktyki Cateringowej (GCP) podczas realizacji cateringu.	K_U13 K_U14 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U2	Kreuje plany do realizacji usług cateringowych według potrzeb klienta. Szacuje koszty przygotowania usług cateringowych.	K_U13 K_U14 P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U3	Dobiera odpowiednie wyposażenie techniczne do zakresu usług cateringowych.	K_U06 P6S_UW
U4	Wykorzystuje nazwy stosowane w terminologii gastronomicznej.	K_U03 P6S_UW
Kompetencje społeczne		
K1	Jest świadomy odpowiedzialności za jakość planowanych i realizowanych usług cateringowych.	K_K09 P6S_KR
K2	Współpracuje z innymi członkami zespołu, przyjmując w nim różne role oraz pracuje samodzielnie.	K_K12 P6S_KO P6S_KR
K3	Wykazuje się kreatywnością podczas sporządzania ofert oraz realizacji cateringu.	K_K01 K_K02 P6S_KK

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Wykład I: Podstawowe zasady planowania i realizacji cateringu. Rys historyczny usług cateringowych. Kryteria podziału usług cateringowych.	
Wykład II: Rodzaje planowanych i realizowanych usług cateringowych.	
Wykład III: Stosowanie zasad Dobrych Praktyk Cateringowych (GCP).	
Wykład IV: Planowanie właściwego wyposażenia przy realizacji cateringu.	
Wykład V: Sporządzanie ofert na usługi cateringowe.	
Wykład VI: Specyfikacja warunków żywieniowych oraz wymogów technicznych podczas planowania i realizacji cateringu.	
Wykład VII: Planowanie i analiza kosztów realizacji cateringu.	

Wykład VIII: Szacowanie stałych kosztów cateringu. Koszty surowców, techniczne i osobowe.

Wykład IX: Usługi zewnętrzne (outsourcing) przy planowaniu i realizacji cateringu

Wykład X: Kreatywne realizacje usług cateringowych.

Forma zajęć – ćwiczenia

Treści programowe

Studia stacjonarne:

Ćwiczenie I: Sporządzanie zestawienia i analiza wyposażenia do realizacji cateringu w pomieszczeniach zamkniętych

Ćwiczenie II: Sporządzanie zestawienia i analiza wyposażenia do realizacji cateringu w plenerze

Ćwiczenie III: Sporządzanie kalkulacji kosztów typu bar cost oraz gross profit (GP).

Ćwiczenie IV: Sporządzanie kalkulacji kosztów typu food cost oraz beverages cost.

Ćwiczenie V: Wybór rodzaju działalności cateringowej a zasady rozliczeń fiskalnych, marża a zysk

Ćwiczenie VI: Organizacja usług cateringowych w zróżnicowanych warunkach

Metody dydaktyczne

Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Wykład konwersatoryjny.
W2	Wykład konwersatoryjny.
W3	Wykład konwersatoryjny.
U1	Ćwiczenia audytoryjne.
U2	Ćwiczenia audytoryjne.
U3	Ćwiczenia audytoryjne.
U4	Ćwiczenia audytoryjne.
K1	Wykład konwersatoryjny.
K2	Ćwiczenia audytoryjne.
K3	Ćwiczenia audytoryjne.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się

Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1			X	X		X
W2			X	X		X
W3			X	X		X
U1				X		X
U2			X	X		X
U3				X		X
K1			X			X
K2				X		X
K3				X		X

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	Zaliczenie pisemne w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego wyboru). Zasady oceniania: procent prawidłowych odpowiedzi. Ocena odpowiedzi: 0-50% - niedostateczny (2,0) 51-60% - dostateczny (3,0) 61-70% - dostateczny plus (3,5) 71-80% - dobry (4,0) 81-90% - dobry plus (4,5) 91-100% - bardzo dobry (5,0)
Ćwiczenia	Ocena końcowa z ćwiczeń składa się z punktów uzyskanych na poszczególnych ćwiczeniach. Skala ocen: 0-50 pkt. - niedostateczny (2,0) 51-60 pkt.- dostateczny (3,0) 61-70 pkt. - dostateczny plus (3,5) 71-80 pkt. - dobry (4,0) 81-90 pkt. - dobry plus (4,5) 91-100 pkt. - bardzo dobry (5,0) <u>Studia stacjonarne:</u> Ćwiczenie I.: Projekt zestawienia wyposażenie do realizacji cateringu w pomieszczeniach zamkniętych Ćwiczenie II: Projekt zestawienia wyposażenie do realizacji cateringu w plenerze Ćwiczenie III: Sporządzanie kalkulacji kosztów typu bar cost oraz gross profit (GP). Ćwiczenie IV: Sporządzanie kalkulacji kosztów typu food cost oraz beverages cost. Ćwiczenie V: Wykonanie przykładowych obliczeń usług cateringowych z uwzględnieniem podatku VAT, marży, zysku Ćwiczenie VI: Sporządzenie projektu usług cateringowych w zróżnicowanych warunkach realizacji

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	50	35
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	30	45
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	30	35
Sumaryczny nakład pracy studenta		110	110
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Stasiak A., 2017, Podstawy gastronomii. Od żywności do turystyki kulinarnej. PWE, Warszawa
2.	Czarnecka-Skubina E., 2008. Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu. SGGW, Warszawa
3.	Duda J., Zienkiewicz M., Krzywda S., 2020, Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Część 2, WSiP, Warszawa
4.	Czarnecka-Skubina E., 2016, Technologia gastronomiczna, SGGW, Warszawa

Literatura uzupełniająca	
1.	Tarchalski M., Samczyński J., Małecki Ł., 2011, Wybrane zagadnienia z praktyki usług gastronomicznych, WSET, Szczecin
2.	Dominik P., 2013, Gastronomia, ALMAMER , Warszawa
3.	Kasperek A., Kondratowicz M., 2016, Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, WSiP, Warszawa

Prowadzący moduł:	dr inż. Jerzy Wójcik
Adres e-mail:	koncertus@wp.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C III.14	Nazwa przedmiotu: Surowce i produkty roślinne i zwierzęce w branży HoReCa (P)	Rodzaj modułu: specjalnościowy
Rok: III	Semestr: 6	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	10
Ćwiczenia	15	15
Liczba punktów ECTS	3	3

Cel modułu	
1.	Zdobycie wiedzy na temat z surowców, półproduktów i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego wykorzystywanych w gastronomii.
2.	Nabycie praktycznych umiejętności oceny jakości i przydatności w gastronomii surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
3.	Umiejętność przygotowania oferty produktowej dla wybranych grup odbiorców branży HoReCa.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Wiedza w zakresie podstawowych technik kulinarnych.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi pozyskiwać i selekcjonować informacje z piśmiennictwa branżowego i naukowego (publikacji, książek, Internetu).
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Świadomość rozwoju osobistego.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Klasyfikuje i charakteryzuje poszczególne grupy surowców, półproduktów i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.	KW_11 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W2	Opisuje sposoby pozyskiwania poszczególnych produktów roślinnych i spożywczych oraz zna możliwości ich wykorzystania	KW_10 P6U_W

	na cele konsumpcyjne.	P6S_WG
W3	Objaśnia zagrożenia związane z produkcją i wykorzystaniem żywności a w szczególności związane z występowaniem zanieczyszczeń i dodatków do żywności.	KW_10 P6U_W P6S_WG
Umiejętności		
U1	Korzysta ze źródeł informacji dotyczących żywności, potrafi posługiwać się terminologią dotyczącą żywności, uzyskane informacje zinterpretować i wykorzystać w praktyce.	KU_01 P6U_U P6S_UW
U2	Potrafi rozwiązywać zadania dotyczące oceny jakości i przydatności do spożycia produktów spożywczych dostrzegając aspekty zdrowotne, prawne oraz społeczne.	KU_14 P6U_U P6S_UW
U3	Opracowuje ofertę produktową dla określonych grup konsumentów z uwzględnieniem aspektów ekonomicznych, społecznych i zdrowotnych.	KU_13 P6U_U P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Rozumie potrzebę poszerzania i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych, przygotowany do udziału w różnych formach doskonalenia zawodowego.	K_K01; K_K02 P6_UK P6S_KK
K2	Angażuje się w realizację zadań w grupie przyjmując w niej różne role, wykazuje się kreatywnością i inicjatywą w podejmowanych działaniach.	K_K12 P6_UK P6S_KO P6S_KR
K3	Wykazuje odpowiedzialność za przestrzeganie prawa i innych norm postępowania w tym zasad bezpieczeństwa zdrowotnego w odniesieniu do żywności.	K_K09 P6_UK P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
<p>Żywność w branży HoReCa. Kanały dystrybucji. Klasyfikacja surowców, półproduktów i produktów żywnościowych. Wartość odżywcza poszczególnych grup żywności. Surowce, półprodukty i produkty pochodzenia roślinnego. Napoje alkoholowe (spirytusy, wódki, wina, miody pitne, piwa). Soki, nektary owocowe i warzywne, napoje i napoje funkcjonalne i wody mineralne. Tłuszcze roślinne (oleje, oliwa, tłuszcze roślinne utwardzane: shortingi, margaryny). Owoce i warzywa oraz przetwory z owoców i warzyw. Produkty zbożowe: mąki, kasze, makarony, pieczywo, koncentraty zbożowe. Cukier, miód naturalny i sztuczny. Używki i ich surogaty (kawa, herbata, kakao, kawy zbożowe, herbatki owocowe i ziołowe). Surowce, półprodukty i produkty pochodzenia zwierzęcego. Mięso (wieprzowe, wołowe, jagnięcina, baranina, drobiowe, dziczyzna) i jego przetwory mięsne (wędliny i konserwy). Ryby i przetwory rybne (mrożone, solone, wędzone, marynaty, konserwy, prezerwy) oraz owoce morza. Tłuszcze jadalne pochodzenia zwierzęcego (tłuszcze zwierzęce topione, stałe, tłuszcze mleczne). Mleko i produkty uzyskiwane z mleka. Koncentraty spożywcze (koncentraty obiadowe, ciast, lodów, deserów, napojów, przypraw i in.). Wyroby cukiernicze (czekolada i wyroby czekoladowe oraz czekoladopodobne, chałwa, cukierki).</p>	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	

Prawo żywnościowe Codex Alimentarius i prawo żywnościowe Unii Europejskiej. Opakowania do żywności. Certyfikacja i znakowanie żywności. Metody stosowane w analizie i ocenie jakości żywności. Charakterystyka wybranych grup żywności (przegląd). Przygotowanie przykładowych ofert produktowych dla określonych grup odbiorców w zależności od rodzaju działalności w branży HoReCa.

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	wykład konwencjonalny
W2	wykład konwencjonalny
W3	wykład konwencjonalny
U1	wykład konwencjonalny, ćwiczenia audytoryjne
U2	wykład konwencjonalny, ćwiczenia audytoryjne
U3	wykład konwencjonalny, ćwiczenia audytoryjne
K1	ćwiczenia audytoryjne
K2	ćwiczenia audytoryjne
K3	ćwiczenia audytoryjne

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt/prezentacja	Sprawozdanie	Inne
W1			x	x		
W2			x	x		
W3			x	x		
U1			x	x		
U2			x	x		
U3			x	x		
K1				x		
K2				x		
K3						x

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	<p>Sprawdzian pisemny w formie testu (pytania zamknięte jednokrotnego lub wielokrotnego wyboru).</p> <p>Zasady oceniania według procentu prawidłowych odpowiedzi.</p> <p>Skala ocen:</p> <p>0-50% - niedostateczny (2,0)</p> <p>51-60% - dostateczny (3,0)</p> <p>61-70% - dostateczny plus (3,5)</p> <p>71-80% - dobry (4,0)</p> <p>81-90% - dobry plus (4,5)</p> <p>91-100% - bardzo dobry (5,0)</p>

Ćwiczenia	Prezentacja (temat ustalany zgodnie z problematyką ćwiczeń) Ocena prezentacji (maksymalnie 100 pkt.):
	<ul style="list-style-type: none"> - wartość merytoryczna (maksymalnie 65 pkt.) - spójność i logika opracowania (maksymalnie 20 pkt.) - sposób prezentacji (maksymalnie 15 pkt.) Skala ocen: 0-50 pkt - niedostateczny (2,0) 51-60 pkt - dostateczny (3,0) 61-70 pkt - dostateczny plus (3,5) 71-80 pkt - dobry (4,0) 81-90 pkt - dobry plus (4,5) 91-100 pkt - bardzo dobry (5,0)

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	45	25
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	5	5
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.	15	25
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.	15	25
Sumaryczny nakład pracy studenta		75	75
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		3	3

Literatura podstawowa	
1.	Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.) 2011 Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu
2.	Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.) 2011 Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu
3.	Świderski F. (red.) 2003 Towaroznawstwo żywności przetworzonej, Wydawnictwo SGGW, Warszawa
Literatura uzupełniająca	
1.	Łatka U. 2008 Technologia i towaroznawstwo, WSIP, Warszawa
2.	Kunachowicz H, Nadolna I., Przygoda B., K. Iwanow K. 2005 Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL

Prowadzący moduł:	Prof. dr hab. inż. Rafał Nadulski
Adres e-mail:	rafal.nadulski@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)**

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: D.1.	Nazwa przedmiotu: Praktyka zawodowa I (Hotelarstwo i gastronomia)	Rodzaj modułu: praktyki zawodowe
Rok: I	Semestr: 2	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	480	480
Liczba punktów ECTS	16	16

Cel modułu	
1.	Zapoznanie się z system organizacji pracy w hotelarstwie i gastronomii.
2.	Poznanie specyfiki funkcjonowanie przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych.
3.	Doskonalenie umiejętności językowych niezbędnych w pracy w hotelarstwie i gastronomii.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Zna zasady funkcjonowania obiektu hotelarsko-gastronomicznego.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi posługiwać się językami obcymi.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Jest gotów prawidłowo identyfikować i rozstrzygać dylematy związane z organizacją i funkcjonowaniem przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Opisuje zasady funkcjonowania, strukturę i cele obiektu hotelarsko-gastronomicznego, w którym odbywa praktykę.	K_W02 P7U_W P7S_WG P7S_WK
W2	Charakteryzuje zakres merytoryczny działań podejmowanych w obiekcie hotelarsko-gastronomicznym, w którym odbywa praktykę.	K_W07 P7U_W P7S_WK

W3	Rozróżnia i objaśnia dokumenty regulujące pracę obiektu hotelarsko-gastronomicznego, w którym odbywa praktykę.	K_W03 P7U_W P7S_WG P7S_WK
Umiejętności		
U1	Wykorzystuje swoją wiedzę w celu realizacji powierzonych mu zadań (potrafi wyszukiwać, dobierać i wykorzystywać dostępne materiały i informacje potrzebne do realizacji powierzonych zadań).	K_U03 P7U_U P7U_UW
U2	Prowadzi dokumentację związaną ze stanowiskiem pracy i podejmowanymi działaniami	K_U06 P7U_U P7U_UW
U3	Posługuje się językiem obcym.	K_U04 P7U_U P7S_UW P7S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Wykazuje zdolność do pracy w zespole jak i na samodzielnym stanowisku.	K_K06 P7U_K P7S_KO P7S_KR
K2	Angażuje się w powierzone mu zadania.	K_K08 P7U_K P7S_KK
K3	Postępuje zgodnie z zasadami etyki zawodowej.	K_K05 P7U_K P7S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
Forma zajęć – ćwiczenia
Treści programowe
<p>Praktyki stanowią integralną część programu kształcenia studentów. Głównym ich celem zapoznanie się studenta z działalnością przedsiębiorstwa hotelarskiego i gastronomicznego ze szczególnym uwzględnieniem funkcjonowania i organizacji pracy. Praktyka ma pomóc w praktycznym zastosowaniu wiedzy oraz w zdobyciu nowych umiejętności przydatnych w przyszłej pracy zawodowej.</p> <p>Odbycie praktyki w przedsiębiorstwie hotelarsko-gastronomicznym zgodnie z regulaminem i programem praktyk.</p>

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Praktyki zawodowe.
W2	Praktyki zawodowe.
W3	Praktyki zawodowe.
U1	Praktyki zawodowe.
U2	Praktyki zawodowe.
U3	Praktyki zawodowe.
K1	Praktyki zawodowe.
K2	Praktyki zawodowe.
K3	Praktyki zawodowe.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1						x
W2						x
W3						x
U1						x
U2						x
U3						x
K1						x
K2						x
K3						x

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Odbycie praktyki w obiekcie hotelarsko –gastronomicznym. Przedstawienie przez studenta dokumentacji odbycia praktyk (dzienniczek praktyk).

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	480	480
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	10	10
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.		
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.		
Sumaryczny nakład pracy studenta		480	480
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		16	16

Literatura podstawowa	
1.	Milewska M., Włodarczyk B., Organizacja i funkcjonowanie obiektów noclegowych, PWE, Warszawa, 2018
2.	Puciato D., Przedsiębiorstwo hotelowe – aspekty ekonomiczne, finansowe i organizacyjne, Difin, Warszawa, 2016
Literatura uzupełniająca	
1.	Prasa branżowa: Hotelarz, Świat Hoteli.

Prowadzący moduł:	mgr Agnieszka Szewczyk
Adres e-mail:	agnieszkaszewczyk774@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)**

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: D.1.	Nazwa przedmiotu: Praktyka zawodowa I (Organizacja i zarządzanie w turystyce)	Rodzaj modułu: praktyki zawodowe
Rok: I	Semestr: 2	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	480	480
Liczba punktów ECTS	16	16

Cel modułu		
1.	Zna zasady organizacji i funkcjonowania przedsiębiorstw turystycznych.	
2.	Zna standardy obsługi podróżnych.	
3.	Zna sposoby przygotowywania ofert turystycznych.	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Zna zasady organizacji i funkcjonowania przedsiębiorstw turystycznych.
2.	UMIĘJĘTNOŚCI :	Potrafi umiejętnie organizować usługi w zakresie obsługi ruchu turystycznego.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Jest gotów do współpracy z klientem.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Charakteryzuje zasady funkcjonowania, strukturę i cele instytucji, w której odbywa praktyk.	K_W12 P7U_W P7S_WG
W2	Wskazuje istotę dokumentów regulujących pracę w instytucji, w której odbywa praktykę.	K_W07 P7U_W P7S_WK
W3	Odtwarza zakres merytoryczny działań podejmowanych w instytucji, w której odbywa praktykę.	K_W02 P7U_W

		P7S_WG P7S_WK
Umiejętności		
U1	Wykorzystuje swoją wiedzę w celu realizacji powierzonych mu zadań (potrafi wyszukiwać, dobierać i wykorzystywać dostępne materiały i informacje potrzebne do realizacji zadań w instytucjach).	K_U01 P7U_U P7U_UW P7S_UU
U2	Prowadzi dokumentację związaną ze stanowiskiem pracy i podejmowanymi działaniami.	K_U02 P7U_U P7U_UW
U3	Posługuje się językiem obcym.	K_U04 P7U_U P7S_UW P7S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Wykazuje zdolność do pracy w zespole i pełnienia różnych ról.	K_K04 P7U_K P7S_KO
K2	Wykazuje odpowiedzialność za powierzone mu zadania.	K_K08 P7U_K P7S_KK
K3	Postępuje zgodnie z zasadami etyki zawodowej.	K_K05 P7U_K P7S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Praktyki stanowią integralną część programu kształcenia studentów. Głównym ich celem zapoznanie się studenta z działalnością przedsiębiorstwa turystycznego ze szczególnym uwzględnieniem funkcjonowania i organizacji pracy. Praktyka ma pomóc w praktycznym zastosowaniu wiedzy oraz w zdobyciu nowych umiejętności przydatnych w przyszłej pracy zawodowej.</p> <p>Odbycie praktyk w przedsiębiorstwie turystycznym zgodnie z regulaminem i programem praktyk</p>	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Praktyki zawodowe.
W2	Praktyki zawodowe.
W3	Praktyki zawodowe.
U1	Praktyki zawodowe.
U2	Praktyki zawodowe.
U3	Praktyki zawodowe.
K1	Praktyki zawodowe.
K2	Praktyki zawodowe.
K3	Praktyki zawodowe.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1						x
W2						x
W3						x
U1						x
U2						x
U3						x
K1						x
K2						x
K3						x

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Odbycie praktyki w przedsiębiorstwie turystycznym. Przedstawienie przez studenta dokumentacji odbycia praktyk (dzienniczek praktyk).

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	480	480
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	10	10
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.		
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.		
Sumaryczny nakład pracy studenta		480	480
Liczba punktów ECTS		16	16

(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)		
---	--	--

Literatura podstawowa	
1.	Bednarska M., Gołembski G., Markiewicz E., 2007, Przedsiębiorstwo turystyczne. Ujęcie statyczne i dynamiczne, PWE, Warszawa
2.	Kotler Ph., Bowen J. T., Makens J. C., 2006, Marketing for Hospitality and Tourism, Prentice Hall, USA
Literatura uzupełniająca	
1.	Rapacz A., Przedsiębiorstwo turystyczne w gospodarce rynkowej AE we Wrocławiu, Wrocław

Prowadzący moduł:	mgr Agnieszka Szewczyk
Adres e-mail:	agnieszkaszewczyk774@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: D.1.	Nazwa przedmiotu: Praktyka zawodowa I (Sztuka kulinarna i zarządzanie w branży HoReCa)	Rodzaj modułu: praktyki zawodowe
Rok: I	Semestr: 2	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	480	480
Liczba punktów ECTS	16	16

Cel modułu	
1.	Poznanie specyfiki funkcjonowania obiektów gastronomiczno-hotelarskich.
2.	Zapoznanie z systemem pracy w gastronomii i hotelarstwie.
3.	Doskonalenie umiejętności językowych i praktycznych niezbędnych w pracy w hotelarstwie i gastronomii.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Podstawowe zasady funkcjonowania przedsiębiorstw w hotelarstwie i gastronomii.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Posługuje się językiem obcym.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Przestrzega zasad etyki zawodowej.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Charakteryzuje zasady organizacji i funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarsko-gastronomicznych.	K_W09 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W2	Dobiera procesy technologiczne i nowoczesne technologie do przygotowania potraw.	K_W10 P6U_W P6S_WG
W3	Definiuje podstawowe zasady BHP funkcjonujące w przedsiębiorstwach	K_W18

	hotelarsko-gastronomicznych.	P6U_W P6S_WG
Umiejętności		
U1	Poprawnie stosuje reguły zawodowe i etyczne związane z realizacją praktyki.	K_U06 P6U_U P6S_UW
U2	Stosuje język obcy.	K_U14 P6U_U P6S_UW
U3	Planuje i organizuje pracę indywidualną oraz potrafi współdziałać i pracować w zespole	K_U18 P6U_U P6S_UU
Kompetencje społeczne		
K1	Otwarty na podnoszenie kompetencji zawodowych.	K_K01 P6U_K P6S_KK
K2	Podejmuje działania zorientowane na przestrzeganie zasad bezpieczeństwa w podejmowanych przez siebie działaniach praktycznych.	K_K09 P6U_K P6S_KR
K3	Angażuje się do pracy w grupie poprzez powierzone zadania.	K_K12 P6U_K P6S_KO P6S_KR

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Praktyki stanowią integralną część programu kształcenia studentów. Głównym ich celem zapoznanie się studenta z działalnością przedsiębiorstwa hotelarskiego i gastronomicznego ze szczególnym uwzględnieniem funkcjonowania i organizacji pracy.</p> <p>Odbycie praktyki w przedsiębiorstwie hotelarsko-gastronomicznym zgodnie z regulaminem i programem praktyk.</p>	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Praktyki zawodowe.
W2	Praktyki zawodowe.
W3	Praktyki zawodowe.

U1	Praktyki zawodowe.
U2	Praktyki zawodowe.
U3	Praktyki zawodowe.
K1	Praktyki zawodowe.
K2	Praktyki zawodowe.
K3	Praktyki zawodowe.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1						x
W2						x
W3						x
U1						x
U2						x
U3						x
K1						x
K2						x
K3						x

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Odbycie praktyki w obiekcie hotelarsko –gastronomicznym. Przedstawienie przez studenta dokumentacji odbycia praktyk (dzienniczek praktyk).

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	480	480
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	10	10
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.		
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.		
Sumaryczny nakład pracy studenta		480	480
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		16	16

Literatura podstawowa	
1.	Milewska M., Włodarczyk B., Organizacja i funkcjonowanie obiektów noclegowych, PWE , Warszawa, 2018
2.	Puciato D., Przedsiębiorstwo hotelowe –aspekty ekonomiczne, finansowe i organizacyjne, Difin, Warszawa, 2016
Literatura uzupełniająca	
1.	Prasa branżowa: Hotelarz, Świat Hoteli, Hotel Profit, Biznes Restauracje & Catering

Prowadzący moduł:	mgr doc. Agnieszka Szewczyk
Adres e-mail:	agnieszkaszewczyk774@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)**

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: D.2.	Nazwa przedmiotu: Praktyka zawodowa II (Hotelarstwo i gastronomia)	Rodzaj modułu: praktyki zawodowe
Rok: II	Semestr: 4	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	480	480
Liczba punktów ECTS	16	16

Cel modułu		
1.	Zapoznanie się z metodami organizowania, planowania, realizacji i rozliczania.	
2.	Poznanie zakresu działania, systemu zarządzania, struktury organizacyjnej oraz zakresu czynności jednostek organizacyjnych w obiekcie hotelarsko-gastronomicznym.	
3.	Doskonalenie języków obcych niezbędnych w pracy w obiektach hotelarsko-gastronomicznych.	
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Zna metody organizacji, planowania i rozliczania w obiekcie hotelarsko-gastronomicznym.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi prawidłowo skonstruować strukturę organizacyjną – funkcjonalną obiektu hotelarsko-gastronomicznego.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Jest gotów do podnoszenia kompetencji zawodowych.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Opisuje zasady planowania i organizowania w obiekcie hotelarsko-gastronomicznym	K_W01 P7U_W P7S_WG
W2	Charakteryzuje systemy zarządzania obiektów hotelarsko-gastronomicznych.	K_W03 P7U_W P7S_WG P7S_WK

W3	Wymienia formy rozliczeń występujących w obiektach hotelarsko-gastronomicznych	K_W07 P7U_W P7S_WK
Umiejętności		
U1	Dobiera odpowiedni rodzaj struktury organizacyjnej do obiektu hotelarsko-gastronomicznego	K_U03 P7U_U P7U_UW
U2	Sporządza grafiki pracy poszczególnym komórkom organizacyjnym w obiekcie hotelarsko-gastronomicznym	K_U02 P7U_U P7U_UW
U3	Posługuje się językiem obcym.	K_U04 P7U_U P7S_UW P7S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	K_K03 P7U_K P7S_KR
K2	Współpracuje z innymi komórkami organizacyjnymi w obiekcie hotelarsko-gastronomicznym	K_K06 P7U_K P7S_KO P7S_KR
K3	Przestrzega praw klienta związanych z ochroną danych osobowych.	K_K05 P7U_K P7S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
Forma zajęć – ćwiczenia
Treści programowe
<p>Praktyki stanowią integralną część programu kształcenia studentów. Głównym ich celem zapoznanie się studenta z działalnością przedsiębiorstwa hotelarskiego i gastronomicznego ze szczególnym uwzględnieniem funkcjonowania i organizacji pracy. Praktyka ma pomóc w praktycznym zastosowaniu wiedzy oraz w zdobyciu nowych umiejętności przydatnych w przyszłej pracy zawodowej.</p> <p>Odbycie praktyki w przedsiębiorstwie hotelarsko-gastronomicznym zgodnie z regulaminem i programem praktyk.</p>

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Praktyki zawodowe.
W2	Praktyki zawodowe.
W3	Praktyki zawodowe.
U1	Praktyki zawodowe.
U2	Praktyki zawodowe.
U3	Praktyki zawodowe.
K1	Praktyki zawodowe.
K2	Praktyki zawodowe.
K3	Praktyki zawodowe.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1						x
W2						x
W3						x
U1						x
U2						x
U3						x
K1						x
K2						x
K3						x

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Odbycie praktyk w obiekcie hotelarsko-gastronomicznym. Przedstawienie przez studenta dokumentacji odbycia praktyk (dzienniczek praktyk).

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	480	480
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	10	10
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.		
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.		
Sumaryczny nakład pracy studenta		480	480
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		16	16

Literatura podstawowa	
1.	Milewska M., Włodarczyk B., Organizacja i funkcjonowanie obiektów noclegowych, PWE , Warszawa, 2018
2.	Puciato D., Przedsiębiorstwo hotelowe –aspekty ekonomiczne, finansowe i organizacyjne, Difin, Warszawa, 2016
Literatura uzupełniająca	
1.	Czasopisma branżowe: Hotelarz, Świat Hoteli.

Prowadzący moduł:	mgr Agnieszka Szewczyk
Adres e-mail:	agnieszkaszewczyk774@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



**WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)**

Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: D.2.	Nazwa przedmiotu: Praktyka zawodowa II (Organizacja i zarządzanie w turystyce)	Rodzaj modułu: praktyki zawodowe
Rok: II	Semestr: 4	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	480	480
Liczba punktów ECTS	16	16

Cel modułu	
1.	Zapoznanie się z kompleksowymi metodami organizowania, realizacji i rozliczania.
2.	Poznanie zakresu działania, systemu zarządzania, struktury organizacyjnej i zakresu czynności jednostek organizacyjnych firmy turystycznej.
3.	Doskonalenie języków obcych niezbędnych w obsłudze ruchu turystycznego.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Zna zasady organizacji, funkcjonowania i zarządzania przedsiębiorstwa turystycznego.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Potrafi pracować samodzielnie i w zespole, wykonuje polecenia przełożonego zgodnie z obowiązującymi w przedsiębiorstwie zasadami.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Doskonalenie języków obcych niezbędnych w obsłudze ruchu turystycznego.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Dobiera sposoby oceny potrzeb i preferencji klienta co do wyboru odpowiednich form wypoczynku, organizacji podróży i pobytu oraz sposobów/środków transportu.	K_W03 P7U_W P7S_WG P7S_WK
W2	Wymienia źródła pozyskiwania dofinansowania działalności turystycznej.	K_W08 P7U_W

		P7S_WG
W3	Opisuje zasady organizacji i funkcjonowania i zarządzania w przedsiębiorstwie turystycznym.	K_W07 P7U_W P7S_WK
Umiejętności		
U1	Rozwija swoją wiedzę i kompetencje społeczne, a także korzysta z dostępnych technik informacyjnych	K_U01 P7U_U P7U_UW P7S_UU
U2	Weryfikuje i analizuje czynniki wpływające na jakość obsługi klienta.	K_U01 P7U_U P7U_UW P7S_UU
U3	Posługuje się językiem obcym.	K_U04 P7U_U P7S_UW P7S_UK
Kompetencje społeczne		
K1	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	K_K03 P7U_K P7S_KR
K2	Podejmuje działania zorientowane na świadome decyzje dotyczące własnego rozwoju zawodowego.	K_K08 P7U_K P7S_KK
K3	Angażuje się w powierzone mu zadania, realizuje nowe zadania i stojące przed nim wyzwania.	K_K03 P7U_K P7S_KR

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe
Forma zajęć – ćwiczenia
Treści programowe
<p>Praktyki stanowią integralną część programu kształcenia studentów. Głównym ich celem zapoznanie się studenta z działalnością przedsiębiorstwa turystycznego, ze szczególnym uwzględnieniem funkcjonowania i organizacji pracy. Praktyka ma pomóc w praktycznym zastosowaniu wiedzy oraz w zdobyciu nowych umiejętności przydatnych w przyszłej pracy zawodowej.</p> <p>Odbycie praktyki w przedsiębiorstwie turystycznym zgodnie z regulaminem i programem praktyk.</p>

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia (audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Praktyka zawodowa.
W2	Praktyka zawodowa.
W3	Praktyka zawodowa.
U1	Praktyka zawodowa.
U2	Praktyka zawodowa.
U3	Praktyka zawodowa.
K1	Praktyka zawodowa.
K2	Praktyka zawodowa.
K3	Praktyka zawodowa.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1						x
W2						x
W3						x
U1						x
U2						x
U3						x
K1						x
K2						x
K3						x

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Odbycie praktyki w przedsiębiorstwie turystycznym. Przedstawienie przez studenta dokumentacji odbycia praktyk (dzienniczek praktyk).

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	480	480
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	10	10
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.		
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.		
Sumaryczny nakład pracy studenta		480	480
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		16	16

Literatura podstawowa	
1.	Bednarska M., Gołembski G., Markiewicz E., 2007, Przedsiębiorstwo turystyczne. Ujęcie statyczne i dynamiczne, PWE, Warszawa
2.	Kotler Ph., Bowen J. T., Makens J. C., 2006, Marketing for Hospitality and Tourism, Prentice Hall, USA
Literatura uzupełniająca	
1.	Rapacz A., Przedsiębiorstwo turystyczne w gospodarce rynkowej AE we Wrocławiu, Wrocław

Prowadzący moduł:	mgr Agnieszka Szewczyk
Adres e-mail:	agnieszkaszewczyk774@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych



WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH
TURYSTYKA I REKREACJA (STUDIA I STOPNIA)
Karta przedmiotu/sylabus

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: D.2.	Nazwa przedmiotu: Praktyka zawodowa II (Sztuka kulinarna i zarządzanie w branży HoReCa)	Rodzaj modułu: praktyki zawodowe
Rok: II	Semestr: 4	Sposób zaliczenia: Zo
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład		
Ćwiczenia	480	480
Liczba punktów ECTS	16	16

Cel modułu	
1.	Uzyskanie praktycznej wiedzy dotyczącej funkcjonowania i organizacji pracy przedsiębiorstw hotelarsko-gastronomicznych.
2.	Zdobycie praktycznej wiedzy na temat technologii gastronomicznej i technik stosowanych w gastronomii.
3.	Zapoznanie z produkcją wyrobów wykorzystywanych w zakładach hotelarsko-gastronomicznych, poznanie technologii przygotowania dań.

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
1.	WIEDZA:	Definiuje zasady funkcjonowania przedsiębiorstw w branży HoReCa.
2.	UMIEJĘTNOŚCI:	Posługuje się odpowiednią terminologią.
3.	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	Otwarty na pogłębianie i zdobywanie wiedzy.

Efekty uczenia się		
Efekty uczenia się student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot:		Symbol kierunkowego efektu uczenia się / Odniesienie do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza		
W1	Przedstawia rozszerzoną wiedzę o normach i regułach organizacji oraz funkcjonowania w branży HoReCa.	K_W09 P6U_W P6S_WG P6S_WK
W2	Weryfikuje zależności pomiędzy gospodarką turystyczną a świadczeniem usług gastronomicznych i hotelarskich w	K_W03 P6U_W

	przedsiębiorstwach hotelarskich.	P6S_WG
W3	Wymienia systemy i metody zarządzania jakością produkcji w hotelarstwie i gastronomii.	K_W11 P6U_W P6S_WG P6S_WK
Umiejętności		
U1	Wdraża wiedzę praktyczną specjalistyczną realizując zadania gastronomiczne dla różnych grup odbiorców.	K_U13 P6U_U P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
U2	Stosuje tradycyjne i nowoczesne technologie oraz techniki do przygotowania potraw.	K_U14 P6U_U P6S_UW
U3	Ocenia i weryfikuje swoje przygotowanie zawodowe.	K_U15 P6U_U P6S_UO
Kompetencje społeczne		
K1	Podjmuje działania zorientowane na podnoszenie kompetencji zawodowych i osobistych.	K_K02 P6U_K P6S_KK
K2	Angażuje się w proces samorealizacji i rozwoju osobowościowego.	K_K03 P6U_K P6S_KK
K3	Przestrzega zasad etyki zawodowej, dba o dobre relacje ze współpracownikami.	K_K06 P6U_K P6S_KK

Treści programowe modułu	
Forma zajęć – wykłady	
Treści programowe	
Forma zajęć – ćwiczenia	
Treści programowe	
<p>Praktyki stanowią integralną część programu kształcenia studentów. Głównym ich celem zapoznanie się studenta z działalnością przedsiębiorstwa hotelarskiego i gastronomicznego ze szczególnym uwzględnieniem funkcjonowania i organizacji pracy.</p> <p>Odbycie praktyki w przedsiębiorstwie hotelarsko-gastronomicznym zgodnie z regulaminem i programem praktyk.</p>	

Metody dydaktyczne	
Efekt uczenia się	Formy zajęć dydaktycznych
	Wkład (konwencjonalny, monograficzny, konwersatoryjny, problemowy), Ćwiczenia

	(audytoryjne klauzurowe, terenowe, seminarium, lektorat), Praktyki zawodowe / E-learning
W1	Praktyki zawodowe.
W2	Praktyki zawodowe.
W3	Praktyki zawodowe.
U1	Praktyki zawodowe.
U2	Praktyki zawodowe.
U3	Praktyki zawodowe.
K1	Praktyki zawodowe.
K2	Praktyki zawodowe.
K3	Praktyki zawodowe.

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów uczenia się						
Efekt uczenia się	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie	Inne
W1						x
W2						x
W3						x
U1						x
U2						x
U3						x
K1						x
K2						x
K3						x

Forma i warunki zaliczenia	
Wykład	
Ćwiczenia	Odbycie praktyki w obiekcie hotelarsko –gastronomicznym. Przedstawienie przez studenta dokumentacji odbycia praktyk (dzienniczek praktyk).

Nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się			
Lp.	Treść	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim wynikające z planu studiów	480	480
2.	Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim w ramach konsultacji, egzaminów, sprawdzianów etc.	10	10
3.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do zajęć oraz opracowania sprawozdań, projektów, prezentacji, raportów, prac domowych etc.		
4.	Godziny pracy samodzielnej studenta w ramach przygotowania do egzaminu, sprawdzianu, zaliczenia etc.		
Sumaryczny nakład pracy studenta		480	480
Liczba punktów ECTS <i>(1 punkt ECTS = 25-30 godzin obciążenia studenta)</i>		16	16

Literatura podstawowa	
1.	Milewska M., Włodarczyk B., Organizacja i funkcjonowanie obiektów

	noclegowych, PWE , Warszawa, 2018
2.	Puciato D., Przedsiębiorstwo hotelowe –aspekty ekonomiczne, finansowe i organizacyjne, Difin, Warszawa, 2016
Literatura uzupełniająca	
1.	Prasa branżowa: Hotelarz, Świat Hoteli, Hotel Profit, Biznes Restauracje & Catering

Prowadzący moduł:	mgr doc. Agnieszka Szewczyk
Adres e-mail:	agnieszkaszewczyk774@gmail.com
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych