*Załącznik nr 1.5 do Zarządzenia Rektora UR nr 12/2019*

**SYLABUS**

**dotyczy cyklu kształcenia** **2020/2021 – 2022/2023** *(skrajne daty*)

Rok akademicki 2022/2023

1. Podstawowe informacje o przedmiocie

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa przedmiotu | Informatyka w hotelarstwie i gastronomii |
| Kod przedmiotu\* |  |
| nazwa jednostki prowadzącej kierunek | Kolegium Nauk Medycznych |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot | Instytut Nauk o Kulturze Fizycznej |
| Kierunek studiów | Turystyka i Rekreacja |
| Poziom studiów | Studia pierwszego stopnia |
| Profil | Ogólnoakademicki |
| Forma studiów | Studia niestacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | 3 rok, 6 semestr |
| Rodzaj przedmiotu | Przedmiot specjalnościowy |
| Język wykładowy | Polski |
| Koordynator | dr Robert Bąk |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | dr Robert Bąk |

\* *-opcjonalni*e, *zgodnie z ustaleniami w Jednostce*

1.1.Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Semestr  (nr) | Wykł. | Ćw. | Konw. | Lab. | Sem. | ZP | Prakt. | Inne (jakie?) | **Liczba pkt. ECTS** |
| **6** | **-** | **-** | **-** | **10** | **-** | **-** | **-** | **-** | **1** |

1.2. Sposób realizacji zajęć

☒ zajęcia w formie tradycyjnej

☐ zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

Zaliczenie z oceną.

2.Wymagania wstępne

|  |
| --- |
| Umiejętność obsługi komputera na poziomie średniozaawansowanym, znajomość podstawowych zagadnień z zakresu zastosowania technologii informacyjnych w hotelarstwie i gastronomii. |

3. cele, efekty uczenia się , treści Programowe i stosowane metody Dydaktyczne

3.1 Cele przedmiotu

|  |  |
| --- | --- |
| C1 | Umiejętność użytkowania aplikacji komputerowej stosowanej w obsłudze recepcji hotelowej. |
| **C2** | Umiejętność użytkowania aplikacji komputerowej stosowanej w obsłudze gastronomii hotelowej. |

**3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| EK (efekt uczenia się) | Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu | Odniesienie do efektów kierunkowych [[1]](#footnote-1) |
| EK\_01 | Absolwent zna i rozumie współczesne kierunku rozwoju rozwiązań informatycznych dla hotelarstwa i gastronomii. | K\_W11 |
| EK\_02 | Absolwent potrafi wykorzystywać aplikacje komputerowe dedykowane hotelarstwu i gastronomii | K\_U07 |
| EK\_02 | Absolwent jest gotów do podnoszenia swoich kompetencji zawodowych i osobistych w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych. | K\_K07 |

**3.3 Treści programowe**

1. Problematyka wykładu

|  |
| --- |
| **Treści merytoryczne** |
| ----------- |

1. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

|  |
| --- |
| **Treści merytoryczne** |
| 1. Rodzaje i istota działania zintegrowanych systemów do zarzadzania hotelem i gastronomią. 2. Główne zadania i możliwości oprogramowania do obsługi recepcji hotelowej na przykładzie oprogramowania NOVITUS SOHO  * System SOHO - Wymagania sprzętowe, instalacja, pierwsze uruchomienie. * System SOHO - Konfiguracji podstawowych parametrów hotelu i pokoi hotelowych. * System SOHO - Przygotowanie rezerwacji, meldunek, rozliczenie klienta, fakturowanie.  1. Główne zadania i możliwości oprogramowania do obsługi restauracji na przykładzie oprogramowania NOVITUS SOGA  * System SOGA - Wymagania sprzętowe, instalacja, pierwsze uruchomienie. * System SOGA - Konfiguracji podstawowych parametrów programu oraz terminala POS. * System SOGA – Przyjęcie zamówienia, rozliczenie klienta, fakturowanie. |

3.4 Metody dydaktyczne

Np.:

*Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość*

*Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów (projekt badawczy, wdrożeniowy, praktyczny), praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja),gry dydaktyczne, metody kształcenia na odległość*

*Laboratorium: wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń*

Laboratorium: *analiza tekstów z dyskusją, wykonywanie ćwiczeń praktycznych*

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Symbol efektu | Metody oceny efektów uczenia się  (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć) | Forma zajęć dydaktycznych  (w, ćw, …) |
| EK\_01 | Kolokwium zaliczeniowe (test wiedzy) | Lab. |
| EK\_02 | Kolokwium zaliczeniowe (test wiedzy) | Lab. |
| EK\_03 | Kolokwium zaliczeniowe (test wiedzy) | Lab. |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

|  |
| --- |
| Ocenę końcową stanowi ocena poprawności wykonania zadania zaliczenia. Kryteria uzyskania poszczególnych ocen:  Ocena 2,0 – poniżej 50% poprawnych odpowiedzi w teście wiedzy  Ocena 3,0 – 51-60% poprawnych odpowiedzi w teście wiedzy  Ocena 3,5 – 61-70% poprawnych odpowiedzi w teście wiedzy  Ocena 4,0 – 71-80% poprawnych odpowiedzi w teście wiedzy  Ocena 4,5 – 81-90% poprawnych odpowiedzi w teście wiedzy  Ocena 5,0 – 91-100% poprawnych odpowiedzi w teście wiedzy |

**5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Forma aktywności** | | **Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności** |
| Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów | | 10 |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego | | 7 |
| udział w konsultacjach: | 6 |
| udział egzaminie/kolokwium: | 1 |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta | | 8 |
| przygotowanie do zajęć: | 4 |
| przygotowanie do egzaminu/kolokwium: | 4 |
| **SUMA GODZIN** | | **25** |
| **SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS** | | **1** |

*\* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

|  |  |
| --- | --- |
| wymiar godzinowy | – – – |
| zasady i formy odbywania praktyk | – – – |

7. LITERATURA

|  |
| --- |
| Literatura podstawowa:   1. Nalazek M. (2003) Internet w turystyce i hotelarstwie: informatyka w hotelarstwie. Polskie Zrzeszenie Hoteli : Ministerstwo Gospodarki, Warszawa. 2. SOHO System Obsługi Hotelu - Instrukcja obsługi programu. http://www.novitus.pl. 3. SOGA System Obsługi Gastronomii (Magazyn) - Instrukcja obsługi programu. http://www.novitus.pl. |

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej

1. W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela. [↑](#footnote-ref-1)