*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 | Biznesplan przedsiębiorstwa hotelarskiego i gastronomicznego |
| Kod przedmiotu\* | Moduł VI – Hotelarstwo i Gastronomia |
| 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 | Niestacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | 3 rok, sem. VI |
| Rodzaj przedmiotu | modułowy |
| Język wykładowy | polski |
| Koordynator | Dr Anna Nizioł |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | Dr Anna Nizioł |

\* *-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** |
| Sem. VI | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  | 3 |

1.2. Sposób realizacji zajęć

x 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)

Wykład – zaliczenie bez oceny

Ćwiczenia - zaliczenie z oceną

2.Wymagania wstępne

|  |
| --- |
| Wiedza z zakresu ekonomii, ekonomiki turystyki, finansów i rachunkowości |

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

3.1 Cele przedmiotu

|  |  |
| --- | --- |
| C1 | Dostarczenie wiedzy na temat roli biznesplanu w przedsiębiorstwie hotelarskim  i gastronomicznym |
| C2 | Zapoznanie z celami, metodami i zadaniami biznesplanu |
| C3 | Wyposażenie w wiedzę na temat metod planowania i realizacji biznesplanu  w hotelarstwie i gastronomii |

**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 | Student wyjaśni prawne i organizacyjne uwarunkowania działalności zawodowej w branży hotelarskiej i gastronomicznej | K\_W05 |
| EK\_02 | Student zdefiniuje zasady przygotowania biznesplanu i opracuje taki dokument dla przedsiębiorstwa działającego w hotelarstwie i/lub gastronomii | K\_U04 |
| EK\_03 | Student rozwiąże problemy praktyczne w sporządzaniu biznesplanu, będzie gotów do pracy w sposób przedsiębiorczy | K\_K08 |

**3.3 Treści programowe**

1. Problematyka wykładu

|  |
| --- |
| Treści merytoryczne |
| Istota, cele, rodzaje biznesplanu |
| Funkcje biznesplanu |
| Charakterystyka branży hotelarskiej i gastronomicznej |
| Struktura biznesplanu i zasady jego opracowania |
| Źródła informacji niezbędne do opracowania biznesplanu |

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

|  |
| --- |
| Treści merytoryczne |
| Analiza przypadku biznesplanów przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych – studium przypadku |
| Zasady opracowania biznesplanu dla przedsiębiorstwa hotelarskiego - prezentacja |
| Opracowanie części strategicznej, operacyjnej i finansowej biznesplanu - projekty |
| Problemy praktyczne w sporządzaniu biznesplanu –dyskusja, wnioski |

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*

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, prezentacja, praca w grupach (opracowanie projektu, dyskusja)

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

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

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

|  |
| --- |
| Wykłady –zaliczenie bez oceny  Warunkiem zaliczenia wykładów jest uzyskanie zaliczenia z ćwiczeń.  Ćwiczenia – zaliczenie z oceną  Zaliczenie z oceną na podstawie ocen cząstkowych za wykonanie projektu 60%, napisanie kolokwium – 40%  Szczegółowa punktacja kolokwium:  91-100% 5,0  81-90% 4,5  71-80% 4,0  61-70% 3,5  51-60% 3,0  Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną z poszczególnych ocen. |

**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 | 20 godz. |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego  (udział w konsultacjach, egzaminie) | 25 godz. (konsultacje) |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta  (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | Przygotowanie do testu wiedzy z wykładów 10 godz.  Przygotowanie projektu 10 godz.  Przygotowanie do zajęć 5 godz.  Przygotowanie do kolokwium 5 godz. |
| SUMA GODZIN | 75 |
| **SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS** | 3 |

*\* 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:  Biznesplan : Jak go budować i analizować / Krzysztof Opolski, Krzysztof Waśniewski. - Wyd. 5. - Warszawa : CEDEWU, 2017.  Biznesplan : Model najlepszych praktyk / Jerzy T. Skrzypek. - nowe wyd., zaktualizowane i rozsz. - Warszawa : Wydawnictwo Poltext, Cop. 2012.  Biznesplan w 10 krokach : Przewodnik od pomysłu do wdrożenia / Jerzy T. Skrzypek. - Warszawa : Wydawnictwo Poltext, Cop. 2014. |
| Literatura uzupełniająca:  Hotelarstwo : Organizacja i funkcjonowanie obiektów noclegowych / Mariola Milewska, Bogdan Włodarczyk. - Warszawa : Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, 2018.  Zarządzanie przedsiębiorstwem gastronomicznym i hotelarskim / pod red. Hanny Górskiej-Warsewicz ; [Aut. Agnieszka Bobola Et Al.]. - Warszawa : Wydawnictwo SGGW, 2014 |

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)