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

**SYLABUS**

**dotyczy cyklu kształcenia: 2020/2021 – 2022/2023**

**Rok akademicki: 2022/2023**

1. Podstawowe informacje o przedmiocie

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa przedmiotu | EKONOMIKA I FINANSE W HOTELU 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 | Niestacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | 3.tir.lic., semestr VI |
| Rodzaj przedmiotu | Moduł VI - Hotelarstwo i gastronomia |
| Język wykładowy | Polski |
| Koordynator | dr Paweł Łuka |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | dr Paweł Łuka |

\* *-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** |
| **VI** | **5** | **5** |  |  |  |  |  |  | **4** |

1.2. Sposób realizacji zajęć

zajęcia w formie tradycyjnej

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu:

Wykład: egzamin

Ćwiczenia: zaliczenie z oceną

2.Wymagania wstępne

|  |
| --- |
| Wiedza z matematyki (funkcje liniowe i nieliniowe), ekonomii, zarządzania, finansów, ekonomiki przedsiębiorstw |

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

3.1 Cele przedmiotu

|  |  |
| --- | --- |
| C1 | Poznanie podstawowych zasad i praw ekonomicznych |
| C2 | Kształcenie umiejętności podejmowania podstawowych decyzji ekonomiczno-finansowych w zakładach hotelarskich i gastronomicznych działających na rynku krajowym i międzynarodowym |

**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 podstawowe zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości | K\_W05 |
| EK\_02 | Absolwent potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych przedsięwzięć z zakresu turystyki i rekreacji ruchowej | K\_U04 |
| EK\_03 | Absolwent jest gotów do podejmowania działań w sposób przedsiębiorczy | K\_K08 |

**3.3 Treści programowe**

1. Problematyka wykładu

|  |
| --- |
| Hotelarstwo i gastronomia w przemyśle turystycznym w Polsce i na świecie |
| Produkcja w sektorze hotelarskim i gastronomicznym |
| Rynek usług hotelarskich i gastronomicznych, czynniki wpływające na popyt i podaż |
| Metody ustalania cen na produkty hotelarskie i gastronomiczne |
| Przychody i koszty w hotelarstwie i gastronomii |
| Maksymalizacja zysków w przedsiębiorstwach hotelarskich i gastronomicznych działających w różnych strukturach rynkowych |
| Najważniejsze mierniki charakteryzujące usługi hotelarskie i gastronomiczne |

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

|  |
| --- |
| Analiza czynników produkcji wykorzystywanych w hotelarstwie i gastronomii |
| Mierzenie elastyczności popytu i podaży na rynku usług hotelarskich i gastronomicznych |
| Metody ustalania cen na produkty hotelarskie i gastronomiczne |
| Analiza kosztów i przychodów przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych |
| Optymalne decyzje produkcyjne firm hotelarskich i gastronomicznych działających w różnych strukturach rynkowych |

3.4 Metody dydaktyczne

*Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną*

*Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, praca w grupach, rozwiązywanie zadań, 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 | egzamin, projekt | w, ćw |
| EK\_ 02 | egzamin, projekt, obserwacja w trakcie zajęć | w, ćw |
| EK\_ 03 | egzamin, projekt, obserwacja w trakcie zajęć | w, ćw |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

|  |
| --- |
| Wykłady:  uzyskanie minimum 51% punktów z egzaminu  Ćwiczenia:  ocena aktywności na zajęciach, ocena wykonanych przez studenta ćwiczeń i zadań, ocena prac grupowych - uzyskanie minimum 51% punktów  51% - 60% - 3,0  61% - 70% - 3,5  71% - 80% - 4,0  81% - 90% - 4,5  91% - 100% - 5,0 |

**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  (udział w konsultacjach, egzaminie) | 10 |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta  (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | 80 |
| **SUMA GODZIN** | **100** |
| **SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS** | **4** |

*\* 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. Panasiuk A., (2017), Ekonomika Turystyki, PWN, Warszawa. 2. Borkowski S., Wszendybył E., (2015), Jakość i efektywność usług hotelarskich, PWN, Warszawa. 3. Milewska M., Włodarczyk B, (2017) Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości, PWE Warszawa. |
|  |
| Literatura uzupełniająca:   1. Gołembski G., (2007), Przedsiębiorstwo turystyczne. Ujęcie statyczne i dynamiczne, PWE, Warszawa. 2. Konieczna-Domańska A., (2008), Biura podróży na rynku turystycznym, PWN, Warszawa |

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)