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

**SYLABUS**

**dotyczy cyklu kształcenia** *.. 2020/2021-2021/2022*

*(skrajne daty*)

Rok akademicki .*…2021/2022*...............

1. Podstawowe informacje o przedmiocie

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nazwa przedmiotu | |  | | --- | | Przepisy prawne 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 drugiego stopnia |
| Profil | ogólnoakademicki |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | 2 rok, IV semestr |
| Rodzaj przedmiotu | Modułowy do wyboru: Hotelarstwo i gastronomia |
| Język wykładowy | polski |
| Koordynator | dr Paweł Rut |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | dr Paweł Rut   |  | | --- | |  | |

\* *-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.4 | 10 |  |  |  |  |  |  |  | 3 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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)

wykład: zaliczenie z oceną

2.Wymagania wstępne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | Od studentów oczekuje się wiedzy z zakresu obsługi ruchu turystycznego, przedsiębiorczości w turystyce, planowania i zarządzania atrakcjami i infrastrukturą turystyczną oraz ogólnych uregulowań prawnych w turystyce | | | |

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

3.1 Cele przedmiotu

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| C1 | |  | | --- | | Poznanie szczegółowych uregulowań prawnych dotyczących działalności gospodarczej w turystyce, w branży hotelarskiej i gastronomicznej. Regulacje europejskie, dyrektywy unijne i ich implementacja do polskiego systemu prawnego | |
| C2 | |  | | --- | | Standardy jakości, obowiązki i odpowiedzialność hotelarzy, uprawnienia klientów, zakres ochrony. Nadzór i kontrola na funkcjonowaniem obiektów hotelarskich i gastronomicznych | |
| C3 | |  | | --- | | Istotnym celem wykładów jest przedstawienie sposobów interpretacji przepisów, umiejętności dokonywania wykładni prawa, a także praktycznego zastosowania przepisów w pracy hotelarza– na podstawie casusów z praktyki | |

**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, zorientowany na działalność zawodową w hotelarstwie i gastronomii zna i interpretuje przepisy, które w sposób szczegółowy regulują organizacyjno-prawne uwarunkowania działalności zawodowej | K\_W06 |
| EK\_02 | Absolwent potrafi zastosować poznane regulacje i jest gotowy podejmować samodzielne funkcje w przedsiębiorstwach branży hotelarsko-gastronomicznej | K\_U08 |
| EK\_03 | Absolwent jest świadomy odpowiedzialności za swoich potencjalnych klientów, postrzega powinność dbania o ich dobro jako jedną z wartości nadrzędnych w pracy zawodowej | K\_K07 |

**3.3 Treści programowe**

1. Problematyka wykładu

|  |
| --- |
| Treści merytoryczne |
| Akty prawne i przepisy dotyczące świadczenia usług hotelarskich i gastronomicznych, w tym Konwencja paryska o odpowiedzialności za rzeczy wniesione, Oświadczenie rządowe o odpowiedzialności hotelarzy, Oświadczenie w sprawie ratyfikacji konwencji paryskiej. |
| Przepisy dotyczące świadczenia usług gastronomicznych w obiektach hotelarskich a także niezależnie od nich. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia. |
| Rozporządzenie – sektorowe ramy kwalifikacji. Zalecenia Rady Wspólnot Europejskich w sprawie standaryzacji informacji w istniejących hotelach. |
| Ustawa o usługach hotelarskich, usługach pilotów i przewodników wycieczek; |
| Standaryzacja, nadzór i kontrola działalności hotelarskiej i gastronomicznej. Zaszeregowanie obiektu hotelarskiego i możliwości zmian. Rozporządzenie w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów w których są świadczone usługi hotelarskie |

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

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

3.4 Metody dydaktyczne

**Wykłady:**

- wykład konwersatoryjny z prezentacją multimedialną, studium przypadków – przedstawienie sytuacji faktycznych, analiza zdarzeń i ich interpretacja na gruncie przepisów

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\_01-03 | Kolokwium | W |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | - aktywność w konwersatoryjnych formach analizy casusów  - kolokwium (uzyskanie co najmniej 51% pkt w przypadku testu (51-60%: dst; 61-70%: dst plus; 71-80%:db; 81-90%: db plus; 91-100% bdb.)  Ocena podsumowująca: aktywność: 20%, kolokwium: 80% | |

**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) | 20 |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta  (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | 45 |
| 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

|  |
| --- |
| Podstawowa:   1. Nesterowicz M. *Prawo turystyczne,* Wydawnictwo Fijor, 2009 2. Gospodarek J. *Prawo w turystyce i rekreacji,* Difin, 2007 3. Dunckel J., Taylor B. *Profesjonalny system obsługi klienta,* Wydawnictwo M&A Communications Inc 4. Cybula Piotr; *Transformacje prawa turystycznego,* Proksenia, 2009 5. Zawistowska H.; *Nowe zasady świadczenia usług turystycznych,* WSE Warszawa, 2005 6. Wajgner M, Tylińska R. *Podstawy ekonomiczne i prawne w hotelarstwie,* REA, 2007 7. Kruczek Z. (red.), *Obsługa ruchu turystycznego, teoria i praktyka,*  wyd. VI, Proksenia, Kraków 2009. |
| **Uzupełniająca:**   1. Grabowska Z., Raciborski J., *Prawo w turystyce,* Krakowska Szkoła Hotelarstwa, Kraków 2001. 2. Cybula P., *Prawo turystyczne,* blog radcy prawnego, uaktualnia na bieżąco, *http://prawoturystyczne.wordpress.com/* |

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)