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

**SYLABUS**

**dotyczy cyklu kształcenia** *2020/21-2021/22*

*(skrajne daty*)

Rok akademicki 2021/22

1. Podstawowe informacje o przedmiocie

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa przedmiotu | Rynek usług hotelarskich i gastronomicznych |
| 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 st. |
| Profil | ogólnoakademicki |
| Forma studiów | stacjonarny |
| Rok i semestr/y studiów | 2 rok; semestr III |
| Rodzaj przedmiotu | Moduł: Hotelarstwo i Gastronomia |
| Język wykładowy | Polski |
| Koordynator | dr Jarosław Herbert |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | dr Jarosław Herbert |

\* *-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** |
| III | 10 | 20 |  |  |  |  |  |  | 4 |

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)

Ćwiczenia – zaliczenie na ocenę

Wykład - egzamin

2.Wymagania wstępne

|  |
| --- |
| Student posiada podstawową wiedzę z zakresu: hotelarstwo, marketing , zarządzanie, obsługa ruchu turystycznego, centra konferencyjne w hotelarstwie. |

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

3.1 Cele przedmiotu

|  |  |
| --- | --- |
| C1 | Pozyskanie wiedzy o zasadach i potrzebach związanych z obsługą klienta na rynku usług w branży hotelarskiej i gastronomicznej. |
| C2 | Wyeksponowanie specyfiki i wpływu prawidłowej obsługi klienta na rynku usług hotelarskich i gastronomicznych oraz jakości usług turystycznych. |
| C3 | Poszerzenie wiedzy z zakresu usług hotelarskich i gastronomicznych. |

**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 w pogłębionym stopniu objaśnia zakres zarządzania i kierowania przedsiębiorstwami na rynku usług hotelarskich i gastronomicznych. | KW03 |
| EK\_02 | Student objaśnia umiejętności obserwowania, wyszukiwania i przetwarzania informacji statystycznych w branży usług hotelarskich i gastronomicznych. | KU04 |
| EK\_03 | Świadomość w związku z zasięganiem opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów związanych z organizacją i przebiegiem imprez w branży usług hotelarskich i gastronomicznych. | KK05 |

**3.3 Treści programowe**

1. Problematyka wykładu

|  |
| --- |
| Treści merytoryczne |
| Obiekty hotelarskie i gastronomiczne rekomendowane przez Komisje Polskiego Zrzeszenia Hoteli oraz inne rankingi. |
| Współczesne tendencje i trendy wpływające na hotelarstwo i gastronomie. |
| Specyfikacja branży HO-RE-CA. |

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

|  |
| --- |
| Treści merytoryczne |
| Pojęcia stosowane w gastronomii hotelowej. |
| Nowoczesne/ Innowacyjne rozwiązania w hotelarstwie i gastronomii – przykłady, sposoby wprowadzania, korzyści i zagrożenia. |
| Prezentacja i analiza przykładów nietypowych hoteli (np. hotele „naj”) i restauracji z Polski i ze świata (obiekty jako atrakcje same w sobie). |

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną.

Ćwiczenia: praca w grupach, dyskusja, referat.

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, kolokwium. | W, ĆW |
| Ek\_ 02 | Egzamin, kolokwium, obserwacja w trakcie zajęć. | W, ĆW |
| EK\_03 | Referat/prezentacja multimedialna, obserwacja w trakcie zajęć. | ĆW |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

|  |
| --- |
| Ćwiczenia - ocena z zaliczenia  50% oceny stanowią wyniki kolokwiów, 25% ocena aktywności na zajęciach oraz 25% ocena z referatu/prezentacji. Planowane są 2 kolokwia.  Punkty uzyskane za kolokwia są przeliczane na procenty, którym odpowiadają oceny  - do 50% - niedostateczny,  - 51% - 60% - dostateczny,  - 61% - 70% - dostateczny plus,  - 71% - 80% - dobry,  - 81% - 90% - dobry plus,  - 91% - 100% - bardzo dobry.  Wykład - Egzamin  Warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest zaliczenie ćwiczeń. Egzamin odbywa się w formie pisemnej i składa się z części teoretycznej.  - do 50% - niedostateczny,  - 51% - 60% - dostateczny,  - 61% - 70% - dostateczny plus,  - 71% - 80% - dobry,  - 81% - 90% - dobry plus,  - 91% - 100% - bardzo dobry. |

**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 godz. Wykład  20 godz. Ćwiczenia |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego  (udział w konsultacjach, egzaminie) | 30 godz. (28 godz. udział w konsultacjach, 2 godz. udział w egzaminie) |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta  (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | 10 godz. przygotowanie do zajęć  20 godz. przygotowanie do kolokwium  10 godz. przygotowanie do egzaminu |
| 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. Dominik P. (red.), 2013, Innowacyjne rozwiązania we współczesnym hotelarstwie, Almamer Szkoła Wyższa, Warszawa. 2. Dominik P., 2008, Gastronomia we współczesnym hotelu, Almamer, Warszawa. 3. Milewska M., Prączko A., Stasiak A., 2017, Podstawy gastronomii. Od żywności do turystyki kulinarnej, PWE, Warszawa. 4. Milewska M., Włodarczyk B., 2015, Hotelarstwo – podstawowe wiadomości, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa. 5. Prońko B., 2012, Specyfika i jakość usług gastronomicznych świadczonych w hotelach, Studia i Materiały. Miscellanea Oeconomicae, Rok 16, Nr 1/2012, Kielce, s. 339-353. 6. Stasiak A., 2016, Turystyka kulinarna w gospodarce doświadczeń, Turystyka Kulturowa, www.turystykakulturowa.org, Nr 5/2016, s. 6-28. |
| Literatura uzupełniająca:  Czasopisma branżowe:  Hotelarz  Świat Hoteli |

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)