*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 | Warsztaty terenowe |
| 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 | stacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | 2 rok , III i IV semestr |
| Rodzaj przedmiotu | Moduł: Hotelarstwo i gastronomia |
| Język wykładowy | polski |
| Koordynator | Marcin Obodyński |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | Marcin Obodyński |

\* *-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 | - | - | - | 15 | - | - | - | - | 2 |
| IV | - | - | - | 15 | - | - | - | - | 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 zaliczenie z oceną

2.Wymagania wstępne

|  |
| --- |
| *podstawowe wiadomości z Hotelarstwa, marketingu, zarządzania , obsługi ruchu turystycznego* |

1. cele, efekty kształcenia, treści Programowe i stosowane metody Dydaktyczne
   1. Cele przedmiotu/modułu

|  |  |
| --- | --- |
| C1 | Zapoznanie studentów z organizacją i funkcjonowaniem oraz wyposażeniem i usługami świadczonymi w zakładach hotelarskich w praktyce |
| C2 | Kształtowanie umiejętności nawiązywania kontaktów z klientem, prowadzenia obiektów gastronomiczno - hotelarskich |
| C3 | Kształtowanie umiejętności pracy w zespole i ciągłego podnoszenia swoich kwalifikacji |

**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) |
|  | Wiedza: absolwent zna i rozumie |  |
| EK\_01 | w pogłębionym stopniu zagadnienia z zakresu atrakcyjności turystycznej krajowych i światowych regionów i centrów turystycznych | K\_W05 |
|  | Umiejętności: absolwent potrafi |  |
| EK\_02 | rozpoznać motywy uczestnictwa w rekreacji ruchowej i identyfikowania potrzeb turystycznych zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów związanych z organizacją i przebiegiem imprez turystycznych i rekreacyjnych | K\_U01 |
|  | Kompetencje społeczne: absolwent jest gotów do |  |
| EK\_03 | zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności  z samodzielnym rozwiązywaniem problemów związanych z organizacją i przebiegiem imprez turystycznych i rekreacyjnych | K\_K01 |

**3.3 Treści programowe**

**TREŚCI PROGRAMOWE**

1. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

|  |
| --- |
| Szczegółowe zapoznanie się z ogólną formułą hoteli oraz z zasadami promocji. |
| Szczegółowe zapoznanie się z polityką kadrową w tym możliwościami rozwoju, |
| Szczegółowe zapoznanie się ze strukturą organizacyjną, obowiązującymi standardami obsługi |
| Szczegółowe zapoznanie się z zasadami funkcjonowania recepcji, zasadami funkcjonowania gastronomii hotelowej |
| Szczegółowe zapoznanie się z pionem wielofunkcyjnym oraz zapleczem technicznym obiektu |
| Szczegółowe zapoznanie się z usługami towarzyszącymi działalności hotelarskiej, przystosowaniem obiektu do obsługi osób niepełnosprawnych |

* 1. METODY DYDAKTYCZNE

ćwiczenia-zajęcia praktyczne i teoretyczne, praca w grupach, analiza przypadków

1. METODY I KRYTERIA OCENY
2. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów kształcenia

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Symbol efektu | Metody oceny efektów kształcenia | Forma zajęć dydaktycznych |
| EK\_01, | projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć | Lab. |
| EK\_02 | projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć | Lab. |
| EK\_03 | projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć | Lab. |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

|  |
| --- |
| Merytoryczna ocena projektu przygotowanego przez studentów w zespołach, czynny udział w dyskusji.  75% oceny stanowią umiejętności i kompetencje wynikające z przygotowanego projektu -wybranego przez prowadzącego tematu z oraz jego prezentacja 25%- ocena wynikająca z aktywności na zajęciach (z bezpośredniej obserwacji studenta w czasie prezentacji projektów, udziału w dyskusji)  Punkty uzyskane przez studenta na podstawie zaprezentowanego projektu 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 |

1. 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 planu z studiów | 30 godz. |
| Inne z udziałem nauczyciela  (udział w konsultacjach, egzaminie) | 40 godz. udział w konsultacjach |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta  (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | 60 godz. w tym:  20 godz. – analiza literatury przedmiotu  20 godz. –przygotowanie do kolokwium wiedzy teoretycznej  20 godz. – przygotowanie projektu |
| SUMA GODZIN | 130 |
| SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS | 5 |

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

1. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU/ MODUŁU

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

1. LITERATURA

|  |
| --- |
| **Literatura podstawowa:**  1.Duda J, Krzywda S*., Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 2*  Podręcznik do nauki zawodu Technik hotelarstwawyd. REA 2007 2.Mitura E, Koniuszewska E .,*Organizacja pracy w hotelarstwie*, Difin 2009  3.Mielcarczyk Z., Urbańska B., *Gospodarka i rachunkowość w gastronomii*, WSiP 2000 |
| Literatura uzupełniająca:  1.Orłowska J. , *Organizacja pracy w hotelarstwie*. cz1 Wyd. REA, Warszawa,2008 |

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)