*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 | Zarządzanie personelem 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 | II stopnia |
| Profil | Ogólnoakademicki |
| Forma studiów | Studia stacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | 2 rok, III semestr |
| Rodzaj przedmiotu | Moduł: Hotelarstwo i gastronomia |
| Język wykładowy | Język Polski |
| Koordynator | dr Aneta Rejman |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | dr Aneta Rejman |

\* *-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** |
| 3 | 15 |  |  |  |  |  |  |  | 1 |

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 z oceną

2.Wymagania wstępne

|  |
| --- |
| Wiedza w zakresie zarządzania i przedsiębiorczości  Podstawy komunikacji interpersonalnej  Umiejętność mówienia, słuchania i rozumienia  Podstawowa znajomość rynku turystycznego |

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

3.1 Cele przedmiotu

|  |  |
| --- | --- |
| C1 | opanowanie przez studentów podstawowej wiedzy i umiejętności z zakresu zarządzania personelem w hotelarstwie i gastronomii |
| C2 | uzyskanie przez studentów wiedzy z zakresu profesjonalnego zarządzania w obszarze hotelarstwa i gastronomii, w szczególności infrastruktury |
| C3 | zapoznanie studentów z zasadami rekrutacji oraz oceniania personelu |

**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 | Na zajęciach z zarządzania personelem w hotelarstwie i gastronomii student pozna i zrozumie zasady i normy etyczne oraz etyki zawodowej | K\_W07 |
| EK\_02 | Po zrealizowaniu przedmiotu zarządzanie personelem w hotelarstwie i gastronomii będzie potrafił prowadzić przedsiębiorstwo turystyczno-rekreacyjne oraz zajmować samodzielne i odpowiedzialne stanowisko w branży turystycznej | K\_U08 |
| EK\_03 | Po zrealizowaniu przedmiotu zarządzanie personelem w hotelarstwie i gastronomii będzie gotów do rozwijania dorobku zawodowego i przestrzegania zasad etyki zawodowej w roli organizatora imprez turystycznych i rekreacyjnych oraz do wypełniania zobowiązań społecznych na rzecz środowiska społecznego | K\_K07 |

**3.3 Treści programowe**

1. Problematyka wykładu

|  |
| --- |
| Treści merytoryczne |
| Organizacja przedsiębiorstwa turystycznego |
| Zarządzanie finansami i zasobami ludzkimi |
| Zarządzanie jakością. Zarządzanie relacjami z klientem. Kontrola w zarządzaniu  przedsiębiorstwem turystycznym. |
| Planowanie, rekrutacja, selekcja kandydatów |
| Proces motywacji a realizacja zadań |
| Polityka personalna i strategiczne zarządzanie potencjałem społecznym |
| Organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym i w hotelarstwie |
| Kultura organizacji |
| Współczesne zagrożenia w gastronomii i w hotelarstwie |
| Państwo a stosunki pracy |

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

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

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*

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Symbol efektu | Metody oceny efektów uczenia się  (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć) | Forma zajęć dydaktycznych  (w, ćw, …) |
| EK\_01 | analiza tekstów z dyskusją | W |
| EK\_02 | prezentacja multimedialna z omówieniem, dyskusja, projekt, zaliczenie z oceną | W |
| EK\_03 | obserwacja w trakcie zajęć | W |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

|  |
| --- |
| Warunkiem uzyskania zaliczenia jest oddanie pracy zaliczeniowej dotyczącej tematyki wykładów (uzyskanie min. 51% z pracy zaliczeniowej - projektu)  Uzyskane procenty przeliczane są na punkty, którym odpowiadają oceny:  51-60% max. pkt. – dst (3,0)  61-70% max. pkt. – dst plus (3,5)  71-80% max. pkt. – db (4.0)  81-90% max. pkt. – db plus (4,5)  91-100% max. pkt. – bdb (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 | 15 |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego  (udział w konsultacjach, egzaminie) | 5 godz. – udział w konsultacjach |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta  (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | 5 godz. – napisanie pracy zaliczeniowej |
| SUMA GODZIN | 25 |
| **SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS** | 1 |

*\* 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. Banaszyk P., Fimińska-Banaszyk R., Stańda A., Zasady zarządzania w przedsiębiorstwie, Poznań 1997. 2. Bednarski L., Waśniewski T., Analiza finansowa w zarządzaniu przedsiębiorstwem. Warszawa 1996. 3. Bosiacki S., Sikora J., Śniadek J., Wartecki A., Zarządzanie przedsiębiorstwem turystycznym, Poznań 2008, 4. Butowski L., Organizacja turystyki w Polsce, Warszawa 2004. 5. Czarnecki K. ; Psychologia zawodowej pracy człowieka , Sosnowiec, 2006. 6. Gołembski G.(red.), Kompendium wiedzy o turystyce, Poznań 2002. 7. Leszczyński Z., Wnuk T., Zarządzanie firmą produkcyjną za pomocą rachunkowości zarządczej i kontrolingu finansowego. Warszawa 1996. 8. Lubrańska A., Psychologia pracy : podstawowe pojęcia i zagadnienia , Warszawa 2008. 9. Marciniak J., Standaryzacja procesów zarządzania personelem , Kraków 2006. 10. Panasiuk A., Gospodarka turystyczna, Warszawa 2008. 11. Panasiuk A., Marketing w turystyce i rekreacji, Warszawa 2013. 12. Sarnowski J., Kirejczyk W., Zarządzanie przedsiębiorstwem turystycznym. Warszawa 2007. 13. Siwiński W., Tauber R.D., Mucha-Szajek E.,(red.) Turystyka, rekreacja, hotelarstwo i gastronomia w teorii i praktyce, Poznań 2009. 14. Szpakowski M., Przedsiębiorczość od A do Z. Zamość 2018. |
| Literatura uzupełniająca:   1. Kruczek Z., Zmyślony P., Regiony turystyczne. Podstawy teoretyczne. Studium przypadków. Kraków 2014. 2. Michalko M., Demková L., Buczek-Kowalik M., Mitura T., Kompleksowa analiza potencjału rozwoju turystyki wiejskiej na pograniczu polsko-słowackim, Rzeszów 2017.   Mapy turystyczne, przewodniki turystyczne, foldery, czasopisma  z dziedziny turystyki. |

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)