



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

KIERUNEK	Turystyka i rekreacja
SPECJALNOŚĆ	HG, ZM, ORT
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny / niestacjonarny
SEMESTR	I,II, III, IV, V, VI / I stopnia

Nazwa przedmiotu	Praktyki	ORT_MKPR_S_29 ORT_MKPR_NST_27 HG_MKPR_S_26 HG_MKPR_NST_24 ZM_MKPR_S_29 ZM_MKPR_NST_27
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć	15 tygodni	
	Studia stacjonarne – 600 godzin Studia niestacjonarne – 600 godzin	

Cele kształcenia:	<p>Zapoznanie z :</p> <ul style="list-style-type: none"> organizacją pracy w obiektach branży hotelarsko-turystyczno-gastronomicznych w kraju i zagranicą specyfiką funkcjonowania różnorodnych zagranicznych luksusowych obiektów hotelarsko-turystyczno-gastronomicznych w kraju i zagranicą przepisami bhp , ochrony p.poż., ochrony środowiska i sanitarno-epidemiologicznych <p>Nabywanie umiejętności :</p> <ul style="list-style-type: none"> związanych z usługami obiektów rynku turystycznego organizacją ruchu turystycznego związanych z pracą we wszystkich działach obiektu hotelarskiego i zarządzania obiektem hotelarskim jak i jego zasobami ludzkimi
--------------------------	---

Efekty kształcenia dla przedmiotu			
Numer	Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:	Odniesienie efektów kształcenia dla programu	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru
W zakresie wiedzy			
W01	Ma ogólną wiedzę związaną ze studiowanym kierunkiem studiów	K_W01	P6S_WG

W02	Zna i rozumie podstawową terminologię związaną z kierunkiem studiów i wybraną specjalnością	K_W02	P6S_WG
W03	Zna zasady zdrowego trybu życia z uwzględnieniem czynników wpływających na aktywność fizyczną oraz racjonalne żywienie	K_W03	P6S_WG
W04	Zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu szeroko rozumianej turystyki w tym hotelarstwa i gastronomii	K_W04	P6S_WK
W05	Ma ogólną wiedzę dotyczącą specyfiki funkcjonowania podstawowych sektorów gospodarki turystycznej	K_W05	P6S_WG
W06	Zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania działalności zawodowej w obiektach turystyczno-hotelarskich i gastronomicznych	K_W06	P6S_WG/K
W07	Zna mechanizmy ekonomiczne tworzenia i funkcjonowania obiektów turystyczno – hotelarsko - gastronomicznych	K_W07	P6S_WK
W08	Zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia oraz zasady bezpieczeństwa i higieny pracy	K_W10	P6S_WK
W00	Posiada wiedzę na temat gospodarki i sposobów adaptacji do środowiska naukowego	K_W16	P6S_WG
W10	Posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	K_W24	P6S_WG
W zakresie umiejętności			
U01	Posiada specjalistyczne umiejętności manualne i ruchowe związane ze studiowanym kierunkiem studiów i wybraną specjalizacją	K_U01	P6S_UW
U02	Potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem stosowanym w zakresie dziedzin nauk właściwych dla specjalności	K_U02	P6S_UW
U03	Potrafi identyfikować problemy klienta, konsumenta oraz grupy społecznej pod kątem potrzeb w zakresie turystyki i rekreacji	K_U04	P6S_UO

U04	Potrafi korzystać z technik informatycznych w celu pozyskiwania informacji	K_U06	P6S_UW
U05	Potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą jednostek i obiektów funkcjonujących w obszarze turystyki rekreacji	K_U08	P6S_UW
U06	Posiada umiejętności językowe w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku zgodnie z wymaganiami określonymi na poziomie B2	K_U12	P6S_UK
U07	Potrafi wykonać zadania związane z obsługą konsumenta, gości i turysty na wybranych stanowiskach pracy	K_U17	P6S_UW
U08	Potrafi dokonać identyfikacji psychologicznej, społecznej, kulturowej i ekonomicznej mechanizmów podejmowania aktywności w zakresie turystyki i rekreacji	K_U18	P6S_UW
U09	Ocenia możliwości i skutki oddziaływań człowieka na środowisko	K_U19	P6S_UW
U10	Ma umiejętność działań profilaktycznych i ochronnych zabezpieczających przed wystąpieniem chorób gości i personelu obiektu turystycznego	K_U20	P6S_UW
W zakresie kompetencji personalnych i społecznych			
K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K01	P6S_KK
K02	Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do eksperta	K_K02	P6S_KK
K03	Wykazuje dbałość o środowisko naturalne i przyrodnicze, ekologię w kontekście pracy na wszystkich stanowiskach pracy w branży turystyczno	K_K13	P6S_KO

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia					
Efekt kształcenia	Forma oceny				
	dzienniczek praktyk	wizytacja opiekuna uczelnianego praktyk	opinia opiekuna praktyk obiektu przyjmującego	ankieta do samooceny	zaliczenie
W01-W10	x	x	x	x	x
U01-U10	x	x	x	x	x
K01-K03	x	x	x	x	x

Numer	Zakres treści/ umiejętności	Odniesienie
-------	-----------------------------	-------------

treści		do efektów kształcenia dla przedmiotu
1.	Przepisy BHP, oraz przepisy sanitarno-epidemiologiczne i ochrony środowiska w obiektach hotelarsko-gastronomicznych. Przepisy przeciwpożarowe. Zasady udzielania pierwszej pomocy.	M1_W01 M1_W02 M1_W03 M1_W04 M1_W06 M1_W07 M1_W08 M1_W10 M1_W12 S1_U03 S1_U05 S1_U06 S1_U03 S1_U06 S1_U08 M1_K01 M1_K02 M1_K03
2.	Struktura organizacyjna obiektów hotelarsko-gastronomicznych	
3.	Wyposażenie obiektów hotelarsko-turystyczno-gastronomicznych (urządzenia i sprzęt).	
4.	Zasady i sposoby przechowywania żywności. Zasady i sposoby przechowywania środków czystości.	
5.	Organizacja różnych stanowisk pracy w branży turystycznej i hotelarsko-gastronomicznej (kuchnia/sala restauracyjna/ recepcja/ obsługa piętér/ biuro podróży/ dział kierowniczy)	
6.	Kompleksowe czynności związane z usługami turystyczno-gastronomicznymi w zależności od typu obiektu przyjmującego.	
7.	Zastosowanie nowych technologii oraz programów komputerowych w funkcjonowaniu obiektów turystycznych i hotelarsko-gastronomicznych.	
8.	Branżowe regulacje prawne obowiązujące w obiektach hotelarsko-gastronomicznych.	
9.	Czynniki wpływające na przewagę pracy żywej nad uprzedmiotowioną.	
10	Determinanty decydujące o racjonalnym funkcjonowaniu obiektu partnerskiego.	
11	Zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w turystyce.	
12.	Umiejętność sporządzania podstawowych dokumentów związanych z funkcjonowaniem obiektu.	
13.	Wartościowanie zadań związanych z obsługą konsumenta, gościa i turysty.	

Formy prowadzenia zajęć		Formy zajęć		
Efekt Kształcenia	Formy zajęć			
		Wykład z dyskusją	ćwiczenia praktyczne	
W01-W10		x	x	
U01-U10		x	x	
K01-K03		x	x	

Kryteria oceny w odniesieniu do poszczególnych efektów	

kształcenia				
Efekt kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W01-W10	<p>Brak wiedzy (natury zawodowej) związanej ze studiowanym kierunkiem studiów, oraz nie zna podstawowej terminologii związanej z kierunkiem studiów i wybraną specjalnością. Nie zna zasad zdrowego trybu życia. Nie zna ogólnych zasad tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu szeroko rozumianej turystyki w tym hotelarstwa i gastronomii. Nie ma dostatecznej wiedzy dotyczącej specyfiki funkcjonowania podstawowych sektorów gospodarki turystycznej. Nie zna prawnych, organizacyjnych i etycznych uwarunkowań wykonywania działalności zawodowej w obiektach turystyczno-hotelarskich i gastronomicznych. Nie zna mechanizmów ekonomicznych tworzenia i funkcjonowania obiektów turystyczno – hotelarsko – gastronomicznych. Nie zna zasad promocji zdrowia i zdrowego trybu życia ani zasady bezpieczeństwa i higieny pracy. Nie posiada wiedzy na temat gospodarki i sposobów adaptacji do środowiska naukowego. Nie</p>	<p>Ma dostateczną wiedzę związaną ze studiowanym kierunkiem studiów. Zna i rozumie w dostatecznym stopniu podstawową terminologię związaną z kierunkiem studiów i wybraną specjalnością. Zna w dostatecznym stopniu zasady zdrowego trybu życia z uwzględnieniem czynników wpływających na aktywność fizyczną oraz racjonalne żywienie. Zna w dostatecznym stopniu ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu szeroko rozumianej turystyki w tym hotelarstwa i gastronomii. Ma dobrą ogólną wiedzę dotyczącą specyfiki funkcjonowania podstawowych sektorów gospodarki turystycznej. Zna w dostatecznym stopniu prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania działalności zawodowej w obiektach turystyczno-hotelarskich i gastronomicznych. Zna w dostatecznym stopniu mechanizmy ekonomiczne tworzenia i funkcjonowania obiektów turystyczno – hotelarsko – gastronomicznych. Zna</p>	<p>Ma dobrą wiedzę związaną ze studiowanym kierunkiem studiów. Zna i rozumie w dobrym stopniu podstawową terminologię związaną z kierunkiem studiów i wybraną specjalnością. Zna w dobrym stopniu zasady zdrowego trybu życia z uwzględnieniem czynników wpływających na aktywność fizyczną oraz racjonalne żywienie. Zna w dobrym stopniu ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu szeroko rozumianej turystyki w tym hotelarstwa i gastronomii. Ma dobrą ogólną wiedzę dotyczącą specyfiki funkcjonowania podstawowych sektorów gospodarki turystycznej. Zna w dobrym stopniu prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania działalności zawodowej w obiektach turystyczno-hotelarskich i gastronomicznych. Zna w dobrym stopniu mechanizmy ekonomiczne tworzenia i funkcjonowania obiektów turystyczno – hotelarsko – gastronomicznych. Zna w dobrym stopniu zasady</p>	<p>Ma bardzo dobrą wiedzę związaną ze studiowanym kierunkiem studiów. Zna i rozumie w bardzo dobrym stopniu podstawową terminologię związaną z kierunkiem studiów i wybraną specjalnością. Zna w bardzo dobrym stopniu zasady zdrowego trybu życia z uwzględnieniem czynników wpływających na aktywność fizyczną oraz racjonalne żywienie. Zna w bardzo dobrym stopniu ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu szeroko rozumianej turystyki w tym hotelarstwa i gastronomii. Ma bardzo dobrą ogólną wiedzę dotyczącą specyfiki funkcjonowania podstawowych sektorów gospodarki turystycznej. Zna w bardzo dobrym stopniu prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania działalności zawodowej w obiektach turystyczno-hotelarskich i gastronomicznych. Zna w bardzo dobrym stopniu mechanizmy ekonomiczne tworzenia i funkcjonowania obiektów turystyczno – hotelarsko – gastronomicznych. Zna w bardzo dobrym stopniu zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia oraz zasady bezpieczeństwa i</p>

	posiada wiedzy o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka.	w dostatecznym stopniu zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia oraz zasady bezpieczeństwa i higieny pracy. Posiada dobrą wiedzę na temat gospodarki i sposobów adaptacji do środowiska naukowego. Posiada dobrą wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka.	promocji zdrowia i zdrowego trybu życia oraz zasady bezpieczeństwa i higieny pracy. Posiada dobrą wiedzę na temat gospodarki i sposobów adaptacji do środowiska naukowego. Posiada dobrą wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka.	higieny pracy. Posiada bardzo dobrą wiedzę na temat gospodarki i sposobów adaptacji do środowiska naukowego. Posiada bardzo dobrą wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka.
U01-01O	Nie posiada specjalistycznych umiejętności manualnych i ruchowych związanych ze studiowanym kierunkiem studiów i wybraną specjalizacją. Nie potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem stosowanym w zakresie dziedzin nauk właściwych dla specjalności. Nie potrafi identyfikować problemów klienta, konsumenta oraz grupy społecznej pod kątem potrzeb w zakresie turystyki i rekreacji. Nie potrafi korzystać z technik informatycznych w celu pozyskiwania informacji. Nie potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą jednostek i obiektów funkcjonujących w obszarze turystyki rekreacji. Nie posiada umiejętności językowe w zakresie dziedzin i dyscyplin	Posiada dostateczne specjalistyczne umiejętności manualne i ruchowe związane ze studiowanym kierunkiem studiów i wybraną specjalizacją. Potrafi dostatecznie dobrze posługiwać się podstawowym sprzętem stosowanym w zakresie dziedzin nauk właściwych dla specjalności. Potrafi dostatecznie dobrze identyfikować problemy klienta, konsumenta oraz grupy społecznej pod kątem potrzeb w zakresie turystyki i rekreacji. Potrafi dostatecznie dobrze korzystać z technik informatycznych w celu pozyskiwania informacji. Potrafi dostatecznie dobrze prowadzić dokumentację dotyczącą jednostek i obiektów funkcjonujących w obszarze turystyki rekreacji. Posiada dostatecznie dobre umiejętności językowe w zakresie dziedzin i	Posiada dobre specjalistyczne umiejętności manualne i ruchowe związane ze studiowanym kierunkiem studiów i wybraną specjalizacją. Potrafi dobrze posługiwać się podstawowym sprzętem stosowanym w zakresie dziedzin nauk właściwych dla specjalności. Potrafi dobrze identyfikować problemy klienta, konsumenta oraz grupy społecznej pod kątem potrzeb w zakresie turystyki i rekreacji. Potrafi dobrze korzystać z technik informatycznych w celu pozyskiwania informacji. Potrafi dobrze prowadzić dokumentację dotyczącą jednostek i obiektów funkcjonujących w obszarze turystyki rekreacji. Posiada dobre umiejętności językowe w zakresie	Posiada bardzo dobre specjalistyczne umiejętności manualne i ruchowe związane ze studiowanym kierunkiem studiów i wybraną specjalizacją. Potrafi bardzo dobrze posługiwać się podstawowym sprzętem stosowanym w zakresie dziedzin nauk właściwych dla specjalności. Potrafi bardzo dobrze identyfikować problemy klienta, konsumenta oraz grupy społecznej pod kątem potrzeb w zakresie turystyki i rekreacji. Potrafi bardzo dobrze korzystać z technik informatycznych w celu pozyskiwania informacji. Potrafi bardzo dobrze prowadzić dokumentację dotyczącą jednostek i obiektów funkcjonujących w obszarze turystyki rekreacji. Posiada bardzo dobre umiejętności językowe w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych,

	<p>naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku zgodnie z wymaganiami określonymi na poziomie odpowiadającym stopniu zaawansowania przewidzianym na każdy z 3 etapów studiów na pierwszym stopniu studiów. Nie potrafi wykonać zadań związanych z obsługą konsumenta, gości i turysty na wybranych stanowiskach pracy. Nie potrafi dokonać identyfikacji psychologicznej, społecznej, kulturowej i ekonomicznej mechanizmów podejmowania aktywności w zakresie turystyki i rekreacji. Nie umie oceniać możliwości i skutków oddziaływań człowieka na środowisko. Ma umiejętność działań profilaktycznych i ochronnych zabezpieczających przed wystąpieniem chorób gości i personelu obiektu turystycznego.</p>	<p>dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku zgodnie z wymaganiami określonymi na poziomie Potrafi dostatecznie dobrze wykonać zadania związane z obsługą konsumenta, gości i turysty na wybranych stanowiskach pracy. Potrafi dostatecznie dobrze dokonać identyfikacji psychologicznej, społecznej, kulturowej i ekonomicznej mechanizmów podejmowania aktywności w zakresie turystyki i rekreacji. Ocenia dostatecznie dobrze możliwości i skutki oddziaływań człowieka na środowisko. Ma dostateczne umiejętności działań profilaktycznych i ochronnych zabezpieczających przed wystąpieniem chorób gości i personelu obiektu turystycznego</p>	<p>dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku zgodnie z wymaganiami określonymi na poziomie Potrafi dobrze wykonać zadania związane z obsługą konsumenta, gości i turysty na wybranych stanowiskach pracy. Potrafi dobrze dokonać identyfikacji psychologicznej, społecznej, kulturowej i ekonomicznej mechanizmów podejmowania aktywności w zakresie turystyki i rekreacji. Ocenia dobrze możliwości i skutki oddziaływań człowieka na środowisko. Ma dobre umiejętności działań profilaktycznych i ochronnych zabezpieczających przed wystąpieniem chorób gości i personelu obiektu turystycznego.</p>	<p>właściwych dla studiowanego kierunku zgodnie z wymaganiami określonymi na poziomie Potrafi bardzo dobrze wykonać zadania związane z obsługą konsumenta, gości i turysty na wybranych stanowiskach pracy. Potrafi bardzo dobrze dokonać identyfikacji psychologicznej, społecznej, kulturowej i ekonomicznej mechanizmów podejmowania aktywności w zakresie turystyki i rekreacji. Ocenia bardzo dobrze możliwości i skutki oddziaływań człowieka na środowisko. Ma bardzo dobre umiejętności działań profilaktycznych i ochronnych zabezpieczających przed wystąpieniem chorób gości i personelu obiektu turystycznego.</p>
K01-K10	<p>Student nie rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Nie ma świadomości poziomu swojej</p>	<p>Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i</p>	<p>Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej</p>	<p>Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i</p>

	<p>wiedzy, umiejętności i ograniczeń, nie wie kiedy zwrócić się do ekspertów/instytucji w zakresie obszaru tematu. Nie okazuje szacunku wobec konsumenta, klienta i gościa oraz nie wykorzystuje umiejętności sprostania ich oczekiwaniom w zakresie np. organizacji wycieczek dla osób w różnej kategorii wiekowej. Nie potrafi myśleć i działać w sposób efektywny i przedsiębiorczy w zakresie zapewnienia ochrony bezpieczeństwa we wszystkich obszarach życia. Nie charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta.</p>	<p>ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do /instytucji w zakresie turystyki.</p>	<p>wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do /instytucji w zakresie turystyki. Okazuje szacunek wobec konsumenta, klienta i gościa oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom w zakresie przeprowadzenia organizacji wycieczki.</p>	<p>ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do /instytucji w zakresie turystyki. Okazuje szacunek wobec konsumenta, klienta i gościa oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom w zakresie przeprowadzenia organizacji wycieczki. Potrafi myśleć i działać w sposób efektywny i przedsiębiorczy w zakresie zapewnienia poprawy jakości życia i różnych obszarach funkcjonowania. Charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta.</p>
--	---	---	--	--

Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów stacjonarnych	Bilans nakładu pracy studenta: - udział w ćwiczeniach praktycznych600 godz.,	
Łączny nakład pracy studenta	600 godzin	
Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów niestacjonarnych	Bilans nakładu pracy studenta: - udział w ćwiczeniach praktycznych600 godz.,	
Łączny nakład pracy studenta	600 godzin	

Literatura podstawowa	
Literatura uzupełniająca	