



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

KIERUNEK	Turystyka i Rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Obsługa Ruchu Turystycznego, Hotelarstwo i Gastronomia, Zarządzanie i Marketing, Gastronomii, Turystyce i Rekreacji
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny / niestacjonarny
SEMESTR	I,II,III.IV/II stopnia

Nazwa przedmiotu	Praktyka 10 tygodni	HG_MKPR_S_22 HG_MKPR_NST_22 ZM_MKPR_S_22 ZM_MKPR_NST_22 ORT_MKPR_S_22 ORT_MKPR_NST_22
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć	10 tygodni	
	Studia stacjonarne – 400 godzin Studia niestacjonarne – 400 godzin	

Cele kształcenia:	<p>Konsolidacja i poszerzenie wiadomości związanych 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>Rozszerzenie 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 do 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	Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z kierunkiem TiR.	K_W01	P7S_WG

W02	Zna zasady praktyki w oparciu o wiedzę teoretyczną	K_W07	P7S_WK
W03	Rozumie zasady funkcjonowania sprzętu właściwego dla studiowanego kierunku	K_W09	P7S_WK
W04	Zna i rozumie społeczne ekonomiczne i gospodarcze i prawne uwarunkowania obszaru działań związane z turystyką i rekreacją.	K_W10	P7S_WK
W zakresie umiejętności			
U01	Posiada pogłębioną umiejętność wyboru i stosowania technik i metod komunikowania się	K_U01	P7S_UW
U02	Potrafi posługiwać się nowoczesnymi technologiami informatycznymi w zakresie turystyki i rekreacji	K_U02	P7S_UW
U03	Potrafi określić i dokonać oceny zjawisk społecznych oraz wykazuje otwartość na multikulturowość	K_U04	P7S_UW
U04	Potrafi sformułować plan działań odpowiadający potrzebom konsumenta, klienta i gościa.	K_U07	P7S_UU
U05	Potrafi identyfikować i podjąć próbę rozwiązań błędów i zaniedbań w praktyce.	K_U08	P7S_UW
W zakresie kompetencji			
K01	Rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych w stosunku do siebie i innych. rekreacją. Rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych w stosunku do siebie i innych.	K_K01	P7S_KR

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-W4	x	x	x	x	x
U01-U5	x	x	x	x	x
K01	x	x	x	x	x

Numer treści.	Zakres treści/ umiejętności	Odniesienie do efektów kształcenia do przedmiotu
1.	Przepisy BHP, oraz przepisy sanitarno-epidemiologiczne i ochrony środowiska w obiektach hotelarsko-gastronomicznych. Przepisy przeciwpożarowe. Zasady udzielania pierwszej pomocy.	M2_W01 M2_W10 M2_W05

2.	Struktura organizacyjna obiektów hotelarsko-gastronomicznych	M2_W07 M2_W08
3.	Wyposażenie obiektów hotelarsko-turystyczno-gastronomicznych (urządzenia i sprzęt).	M2_U01 M2_U02
4.	Zasady i sposoby przechowywania żywności. Zasady i sposoby przechowywania środków czystości.	M2_U06 M2_U04
5.	Organizacja różnych stanowisk pracy w branży turystycznej i hotelarsko-gastronomicznej (kuchnia/sala restauracyjna/ recepcja/ obsługa piętér/ biuro podróży/ dział kierowniczy)	M2_U05 M2_U07
6.	Kompleksowe czynności związane z usługami turystyczno-gastronomicznymi w zależności od typu obiektu przyjmującego.	M2_K01
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					
Efekt kształcenia	Formy zajęć				
	ćwiczenia	Wykład z dyskusją	Seminarium	Inna	
W01	x				
W02	x				
W03	x				
W04	x				
U01	x				
U02	x				
U03	x				
U04	x				
U05	x				
K01	x				

Kryteria oceny w odniesieniu do poszczególnych efektów kształcenia				
Efekt kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W01-W4 U1-U5 K01	<p>Posiada niedostatecznie rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z wykonywanym zawodem.</p> <p>Nie potrafi wcielać w praktykę nabytej wiedzy.</p> <p>Nie rozumie zasad funkcjonowania sprzętu którym posługuje się w miejscu pracy.</p> <p>Nie zna i nie rozumie społeczno-ekonomicznych i gospodarczych i prawnych warunkowań obszaru działań związanych z turystyką i rekreacją.</p> <p>Nie potrafi posługiwać się nowoczesnymi technologiami informatycznymi w kontekście praktycznym.</p> <p>Nie potrafi określać i dokonywać oceny zjawisk społecznych i nie wykazuje otwartości na multikulturowość</p> <p>Nie potrafi formułować planu działań odpowiadającego potrzebom konsumenta, klienta i</p>	<p>W dostatecznym stopniu :</p> <p>Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z kierunkiem TiR.</p> <p>Zna zasady praktyki w oparciu o wiedzę teoretyczną</p> <p>Rozumie zasady funkcjonowania sprzętu właściwego dla studiowanego kierunku</p> <p>Zna i rozumie społeczne ekonomiczne i gospodarcze i prawne uwarunkowania obszaru działań związane z turystyką i r</p> <p>Posiada pogłębioną umiejętność wyboru i stosowania technik i metod komunikowania się</p> <p>Potrafi posługiwać się nowoczesnymi technologiami informatycznymi w zakresie turystyki i rekreacji</p> <p>Potrafi określić i dokonać oceny zjawisk społecznych oraz wykazuje otwartość na multikulturowość</p> <p>Potrafi sformułować plan działań odpowiadający potrzebom konsumenta, klienta i gościa.</p>	<p>W stopniu dobrym :</p> <p>Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z kierunkiem TiR.</p> <p>Zna zasady praktyki w oparciu o wiedzę teoretyczną</p> <p>Rozumie zasady funkcjonowania sprzętu właściwego dla studiowanego kierunku</p> <p>Zna i rozumie społeczne ekonomiczne i gospodarcze i prawne uwarunkowania obszaru działań związane z turystyką i r</p> <p>Posiada pogłębioną umiejętność wyboru i stosowania technik i metod komunikowania się</p> <p>Potrafi posługiwać się nowoczesnymi technologiami informatycznymi w zakresie turystyki i rekreacji</p> <p>Potrafi określić i dokonać oceny zjawisk społecznych oraz wykazuje otwartość na multikulturowość</p> <p>Potrafi sformułować</p>	<p>W stopniu bardzo dobrym</p> <p>Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z kierunkiem TiR.</p> <p>Zna zasady praktyki w oparciu o wiedzę teoretyczną</p> <p>Rozumie zasady funkcjonowania sprzętu właściwego dla studiowanego kierunku</p> <p>Zna i rozumie społeczne ekonomiczne i gospodarcze i prawne uwarunkowania obszaru działań związane z turystyką i r</p> <p>Posiada pogłębioną umiejętność wyboru i stosowania technik i metod komunikowania się</p> <p>Potrafi posługiwać się nowoczesnymi technologiami informatycznymi w zakresie turystyki i rekreacji</p> <p>Potrafi określić i dokonać oceny zjawisk społecznych oraz wykazuje otwartość na multikulturowość</p> <p>Potrafi sformułować plan działań odpowiadający potrzebom</p>

	<p>gościa.</p> <p>Nie potrafi identyfikować i rozwiązywać błędów i zaniedbań w praktyce.</p> <p>Nie rozumie potrzeby podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych w stosunku do siebie i innych. rekreacją.</p>	<p>Potrafi identyfikować i podjąć próbę rozwiązań błędów i zaniedbań w praktyce.</p> <p>Rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych w stosunku do siebie i innych rekreacją.</p>	<p>plan działań odpowiadający potrzebom konsumenta, klienta i gościa.</p> <p>Potrafi identyfikować i podjąć próbę rozwiązań błędów i zaniedbań w praktyce.</p> <p>Rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych w stosunku do siebie i innych rekreacją.</p>	<p>konsumenta, klienta i gościa.</p> <p>Potrafi identyfikować i podjąć próbę rozwiązań błędów i zaniedbań w praktyce.</p> <p>Rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych w stosunku do siebie i innych rekreacją.</p>
--	--	---	---	--

Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów stacjonarnych	0 punkty ECTS	
	Bilans nakładu pracy studenta: - udział w ćwiczeniach praktycznych400 godz.,	
Łączny nakład pracy studenta		400 godzin
Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów niestacjonarnych	0 punkty ECTS	
	Bilans nakładu pracy studenta: - udział w ćwiczeniach praktycznych400 godz.,	
Łączny nakład pracy studenta		400 godzin