

Program studiów cz.1

Ogólna charakterystyka studiów	
Prowadzący obszar (specjalność) studiów:	Instytut Zarządzania i Gospodarki Usług Turystycznych
Obszar (specjalność) studiów <i>(nazwa obszaru (specjalności) musi być adekwatna do zawartości programu studiów a zwłaszcza do zakładanych efektów uczenia się)</i>	Hotelarstwo i Gastronomia
Poziom kształcenia: <i>(studia pierwszego, drugiego stopnia, jednolite studia magisterskie)</i>	studia pierwszego stopnia
Profil kształcenia: <i>(ogólnoakademicki, praktyczny)</i>	praktyczny
Forma studiów: <i>(studia stacjonarne, studia niestacjonarne)</i> Opcjonalnie specyficzne systemy studiów (np. zdalne, dualne)	studia stacjonarne, studia niestacjonarne
Liczba semestrów:	6
Praktyki (łącznie wymiar):	960 godzin w terminie do 6 semestru łącznie
Szkolenie BHP w wymiarze:	4 godziny na początku I semestru, realizowane w ramach modułu Przedmioty kanoniczne
Liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania kwalifikacji odpowiadających poziomowi studiów	180
Łączna liczba punktów ECTS uzyskanych:	
na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	103
w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych:	180
w ramach praktyk:	30
w ramach modułów zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym:	97
za zajęcia realizowane w systemie zdalnym (dotyczy studiów w systemie zdalnym):	
Procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdej dyscypliny <i>(dotyczy kierunku przyporządkowanego do więcej niż jednej dyscypliny):</i>	
dyscyplina wiodąca: nauki o zarządzaniu i jakości	85% w 100% ogólnej liczby punktów ECTS
dyscyplina (dyscypliny): geografia społeczno-ekonomiczna i gospodarka przestrzenna	15 % - 100% ogólnej liczby punktów ECTS
Łączny nakład pracy studenta (NPS)	4752/4692
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta:	licencjat
Wskazanie, czy w procesie definiowania efektów uczenia się oraz w procesie przygotowania i udoskonalania programu studiów uwzględniono opinie interesariuszy <i>(należy podać z kim z pracodawców są podpisane umowy, odbyły się spotkania; jak są monitorowani absolwenci itd)</i>	Polska Izba Turystyki, Kujawsko-Pomorska Organizacja Turystyczna, Związek Prywatnych Pracodawców Turystyki Lewiatan, Sektorowa Rada ds. Kompetencji Turystyka, City Hotel w Bydgoszczy, Bydgoska Lokalna Organizacja Turystyczna, BKS Wisła, Basket 25, Edutraveler.pl, ADMAR Mariusz Marszański
Relacja obszar (specjalność) - kierunek	Turystyka i rekreacja

Program studiów cz.2

Obszar: **Hotelarstwo i gastronomia**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się							
Moduły kształcenia	Przedmioty (* - oznacza przedmiot do wyboru)	Zakładane efekty uczenia się	Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się	Rygor zaliczenia	Liczba ECTS	Sposoby weryfikacji zakładanych efektów uczenia się osiągniętych przez studenta	
Przedmioty kanoniczne							
Wybrane zagadnienia z ekonomii i przedsiębiorczości	Wybrane zagadnienia z ekonomii i przedsiębiorczości	K_W01, K_W02, K_U01, K_K05	Wybrane elementy marketingu; Wybrane elementy dotyczące kultury organizacyjnej przedsiębiorstwa; Wybrane elementy analizy ekonomicznej; Biznes plan metodą LEAN Canvas	Z	1,5	Test na platformie zdalnego nauczania	
Bezpieczeństwo i ergonomia pracy	Szkolenie BHP	K_W08, K_U02, K_U06, K_U07, K_K04	Charakterystyka systemu ochrony pracy w Polsce; Zakres działalności bhp i definiowanie podstawowych pojęć z dziedziny bhp; Zasady ochrony przeciwpożarowej i obowiązków pracodawcy w tym zakresie; Charakterystyka wymagań bezpieczeństwa pożarowego; Charakterystyka głównych elementów ochrony środowiska; Podstawowe zagadnienia związane z zanieczyszczeniami; Charakterystyka działań związanych z utylizacją, recyklingiem i biodegradacją; Działania związane z kształtowaniem: struktury przestrzennej stanowiska pracy, oświetlenia i barw środowiska prac; Elementy systemu kontroli i nadzoru nad prawą ochroną bhp w zakładach pracy	Z	0	Testy na platformie zdalnego nauczania	
Podstawy prawa i ochrona własności intelektualnej	Podstawy prawa i ochrona własności intelektualnej	K_W03, K_W07, K_W10, K_U05, K_K04	Pojęcie prawa i jego funkcje; Koncepcje, system prawa i inne systemy normatywne; System prawa i norma prawna; Normy a przepisy prawne; Tworzenie prawa i hierarchia źródeł prawa; Stosowanie i wykładnia prawa; Charakterystyka podstawowych galezi prawa; Własność intelektualna i jej miejsce w systemie prawa; Autorskie prawa osobiste i majątkowe; Ochrona własności przemysłowej; Wzory użytkowe, wzory przemysłowe, znaki towarowe; Topografia układów scalonych, projekty racjonalizatorskie, oznaczenia geograficzne	Zo	1	Test na platformie zdalnego nauczania	
Nowoczesne technologie	Praktyczne podstawy kształcenia zdalnego	K_W05, K_W07, K_U13, K_K01	Lifelong learning – tempo zmian w otaczającym świecie, metody samodoskonalenia zawodowego; Bezpieczeństwo systemów informatycznych – logowanie do systemów WSG, elementy bezpieczeństwa sieciowego; Praca z systemem LMS – miejsca pojawiania się informacji, źródła wiedzy, metody aktywizacji, metody komunikacji, sposoby weryfikacji efektów uczenia się	Z	0	Test na platformie zdalnego nauczania	
Kultura świata	Kultury świata	K_W02, K_W04, K_U03, K_U08, K_K01	Podstawowe zagadnienia z zakresu wiedzy o kulturze; omówienie reprezentatywnych koncepcji kultury; „historia” kultury – prezentacja wybranych koncepcji dotyczących pojawienia się fenomenu kultury; Pojęcie cywilizacji; omówienie podstawowych teorii dotyczących kształtowania się cywilizacji oraz wzajemnych relacji między cywilizacją a kulturą na przykładzie wybranych kultur świata, Krytyka kulturowa; historyczne aspekty ujęcia „kultura a władza” na przykładzie post kolonializmu. Rela-cje, hegemonie, nierówności społeczne w korelacji do kultur świata. Zróżnicowanie kultur i ich dynamika. Pojęcie „kręgu kulturowego” oraz rdzeń aksjologiczny i pojęcie subkultury, Determinanty tożsamości kulturowej i określenie jej istoty; etniczność i narodowość, Magia, rytuał i religia, Europa jako „koncepcja” polityczna, ideologiczna, kulturowa oraz jako sposób myślenia – jej statyczność i dynamika. Inne homogeniczne, homeostaticzne i heterogeniczne systemy kultury w aspekcie ich ekspansji.	Z	1	Zaliczenie końcowe na ocenę, z wynikiem pozytywnym	
Regionalizm	Regionalizm	K_W01, K_W04, K_U02, K_U08, K_K01	Definicje regionalizmu, tożsamość regionalna, tożsamość lokalna, historyczne uwarunkowania ruchów regionalistycznych, region jako podstawa identyfikacji społecznej i kulturowej, społeczna rola regionalistów, historyczne uwarunkowania tworzenia się regionalnego i lokalnego dziedzictwa kulturowego, dziedzictwo regionalne i lokalne w tworzeniu lokalnego produktu turystycznego, umacnianie tożsamości regionalnej w działalności samorządów lokalnych, wybrane zagadnienie z historii kształtowania się regionów Polski, regionalizm w polityce kulturalnej Unii Europejskiej, regionalizm jako potencjał endogeniczny województwa kujawsko-pomorskiego, systemy wsparcie potencjałów endogenicznych w kontekście I kongresu regionalistów Kujaw i Pomorza.	Z	2	Aktywność na zajęciach-debata lub praca pisemna, Zadania domowe	
Język obcy	Język obcy	K_W02*, K_W03*, K_U09, K_U10, K_U11, K_K02	Język angielski: Pracownicy, nazwy zawodów i stanowisk; zakres czynności i obowiązków zawodowych; profil działalności firmy; opis produktów i usług; słownictwo związane ze sprzedażą i kupnem, usługami, wyrażenia służące składaniu reklamacji; proces produkcji; etapy; budowanie zespołu; relacje między pracownikami; relacje z przełożonym; regulaminy i zasady; formy zatrudnienia, prowadzenie własnej działalności gospodarczej; pierwsze spotkania i powitania; prowadzenie rozmów telefonicznych; kreowanie logo i wizerunku firmy; zarządzanie czasem; spotkania i zebrania służbowe, tele i videokonferencje; delegowanie zadań i obowiązków; doświadczenie zawodowe, osiągnięcia zawodowe, rynek pracy; proces rekrutacji; rozmowy o pracę, kariera zawodowa; reklama produktów i usług; specyfikacje techniczne produktu; wygląd i projektowanie produktu, przedmiotów użytkowych i budynków; strój służbowy, ubrania i moda; wygląd i ubiór, przymiotniki opisujące charakter i osobowość, cechy charakteru przydatne w pracy; korzystanie z różnych środków transportu, dojazd do pracy; opis miejsca zamieszkania, wielkie i atrakcyjne miasta, życie, problemy i czas wolny w mieście; podróżowanie, informacja turystyczna, podróże służbowe, noclegi, problemy podczas podróżowania, w hotelu; wycieczki, zwiedzanie, orientacja w terenie, atrakcje turystyczne; dziedzictwo kulturowe, komunikacja interkulturowa, szok kulturowy; wydarzenia kulturalne, rozrywki, rekreacyjne i korporacyjne, targi i wystawy, eventy; praca poza granicami kraju; zainteresowania, słownictwo związane ze sposobami spędzania wolnego czasu; posiłki, nawyki żywieniowe, diety, przygotowywanie i zamawianie posiłków oraz napojów, posiłki poza domem; zmiany zachodzące w stylu życia i pracy, ich tempo i wpływ na człowieka, zachowanie równowagi między życiem prywatnym i zawodowym, bycie asertywnym; słownictwo związane z odkryciami i wynalazkami; innowacje i rozwiązania technologiczne, nazwy urządzeń elektronicznych i gadżetów, słownictwo związane z korzystaniem z urządzeń elektronicznych i Internet, technologie informacyjno-komunikacyjne, media społecznościowe, ich wykorzystywanie przez firmy, profil zawodowy w mediach społecznościowych; bezpieczeństwo w sieci; słownictwo związane z zachowaniem proekologicznym, zagrożeniem i ochroną środowiska naturalnego używaniem wody, energii; pieniądze i finanse, oszczędzanie i wydawanie pieniędzy, rozliczenia finansowe; opisywanie tendencji i trendów i zmian, relacje przyczynowo-skutkowe; opisywanie wykresów; wystąpienia publiczne, elementy prezentacji, udane i nieudane prezentacje	Zo	6	praca pisemna Test gramatyczny; test leksykalny; wypowiedź ustna; udział w dyskusji; odgrywanie ról; zadania na rozumienie tekstu pisanego; zadania na rozumienie tekstu słuchanego; wykonanie zadań w modułach językowych na platformie edukacyjnej	
	Język obcy specjalistyczny	K_W02*, K_W03*, K_U09, K_U10, K_U11, K_K02	Specjalistyczne teorie i pojęcia z zakresu turystyki i rekreacji, terminologia turystyczna/sytuacyjna/organizacyjna: Tourism industry, Tourism and Recreation, Hotels and Hotel Management, Food and nutrients, Restaurants and bars	Z	2	praca pisemna Test gramatyczny; test leksykalny; wypowiedź ustna; udział w dyskusji; odgrywanie ról; zadania na rozumienie tekstu pisanego; zadania na rozumienie tekstu słuchanego; wykonanie zadań w modułach językowych na platformie edukacyjnej	
Kultura fizyczna	Wychowanie fizyczne	K_W05, K_U12, K_K02	Gry zespołowe; Zajęcia ogólnego rozwoju z elementami koszykówki, siatkówki, piłki ręcznej, piłki nożnej, unihokeju; Fitness	Z	0	Test; samoocena, analiza, obserwacja	
Filozofia praktyczna	Etyka	K_W05, K_W07, K_U05, K_K01	Etyka jako nauka; Teleologizm w etyce; Norma moralna; Osoba jako źródło moralności; Sumienie jako norma moralności; Etyka wobec wyzwań współczesności	Zo	0,5	Praca zaliczeniowa – esej; kolokwium	
	Etyka sztucznej inteligencji	K_W05, K_W07, K_U05, K_K01	Wprowadzenie, czyli wszystko co musimy wiedzieć na początek . Algoritmy i jak kierują one naszym życiem. Sztuczna inteligencja w popkulturze. Dylematy moralne i eksperymenty mydlowe. Współczesne trendy w badaniach nad etyką SI, Nie samą sztuczna inteligencja człowiek żyje, Emocje, humor i świadomość maszyn.	Z	1,5	Test końcowy on-line	
	Wprowadzenie do informacji naukowej	K_W06, K_W10, K_U13, K_K01	Pojęcie informacji i jej zastosowanie w nauce; Źródła informacji naukowej; Katalogi i bibliograficzne bazy danych; Bazy nauki; Licencjonowane bazy wiedzy online; Otwarte repozytoria; Wyszukiwanie informacji w sieci Internet; Korzystanie z serwów tematycznych; Korzystanie z wyszukiwarek naukowych; Użytkowanie multiwyszukiwarek; Korzystanie z bibliotecznych systemów informacyjno-wyszukiwawczych	Z	1	Test na platformie zdalnego nauczania	

Program studiów cz.2

Obszar: **Hotelarstwo i gastronomia**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się							
Elastyczne kształcenie	Szkolenie biblioteczne	K_W06, K_W10, K_U05, K_K01	System informacyjno-biblioteczny WSG; Biblioteka Główna WSG (lub biblioteki filialne) i jej zbiory w Internecie; Katalogi on-line; Udogodnienia zbiorów; Bazy danych	Z	0	Test na platformie zdalnego nauczania	
	Pierwsza pomoc przedmedyczna	K_W07, K_U12, K_K01	Resuscytacja krążeniowo-oddechowa – algorytmy postępowania; Poszkodowany nieprzytomny; Niedrożność oddechowa; Stany zagrożenia życia związane z układem nerwowym. Objawy i postępowanie; Choroby i stany nagłe wymagające udzielenia pomocy związane z układem oddechowym; z układem krążenia. Objawy i postępowanie; Omóznienie, oparzenia termiczne, oparzenia chemiczne, porażenia prądem elektrycznym; Rodzaje ran i ich zaopatrzenie, kwiłtki; Urazy narządu ruchu, głowy, kręgosłupa; Postępowanie w różnych stanach zagrożenia życia i chorobach. Objawy i postępowanie	Z	1	Test; zadania; obserwacja pracy studentów podczas realizacji ćwiczeń, ocena nauczycielska oraz analiza wykonanych zadań praktycznych	
	Specjalistyczne systemy informatyczne	K_W06, K_W10, K_U06, K_K02	Funkcje i możliwości programu ProHott, Dokonywanie rezerwacji w systemie ProHott, Meldowanie gości hotelowych, Moduł kasowy, Wymeldowywanie gości, Zmianianie statusu pokoi w module Housekeeping	Z	1	test	
	Kultura języka polskiego	K_W07, K_U10, K_K01	Kształcenie umiejętności słuchania, mówienia, czytania i pisania w ramach tematyki związanej z życiem codziennym i podstawowymi kontaktami społecznymi – nawiązywanie i podtrzymywanie kontaktu w sytuacjach oficjalnych i nieoficjalnych, udzielanie informacji na temat własnej osoby, robienie zakupów, korzystanie z usług gastronomicznych, transportowych i noclegowych, wyrażanie podstawowych potrzeb w w/w sytuacjach.	Zo	4	Wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo (pisanie i ustne odpowiedzi, aktywne uczestnictwo w dramie i symulacji)	
	Geografia turystyczna Polski	K_W02, K_W04, K_W09, K_U01, K_U03, K_U09, K_U10, K_K01	Walory wypoczynkowe – ogólna charakterystyka walorów wypoczynkowych Polski, ważniejsze obszary wypoczynkowe w Polsce, Regiony turystyczne Polski – pojęcie i rodzaje turystycznych, podział Polski na regiony turystyczne, charakterystyka wydziałonych regionów turystycznych Polski, Zagospodarowanie turystyczne Polski – baza noclegowa (rodzaje, wielkość, struktura i rozmieszczenie obiektów), baza gastronomiczna (rodzaje zakładów, wielkość, struktura rodzajowa i przestrzenna), baza towarzysząca, infrastruktura transportowa, Ruch turystyczny w Polsce, Przyrodnicze walory krajoznawcze – podział na 14 rodzajów obiektów krajoznawczych, charakterystyka i rozmieszczenie walorów ukształtowanych bez jakiegokolwiek ingerencji człowieka, charakterystyka i rozmieszczenie walorów utworzonych przez człowieka, charakterystyka i rozmieszczenie walorów w których ingerencja człowieka nie wpływa na ich charakter i znaczenie, Antropogeniczne walory krajoznawcze – podział na 11 rodzajów, charakterystyka i rozmieszczenie ważniejszych walorów kulturowych	E, Zo	3	Zaliczenie ustne, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo (analiza informacji na zadany temat), kolokwium	
	Podstawy hotelarstwa	K_W01, K_W04, K_W07, K_W09, K_U01, K_U03, K_U08, K_U09, K_K04	Hotelarstwo - podstawy teoretyczne, Funkcje i znaczenie hotelarstwa w gospodarce turystycznej, Rozwój i stan aktualny hotelarstwa w Polsce i na świecie, Podział/klasyfikacja obiektów - charakterystyka rodzajowa podstawowych obiektów bazy noclegowej, usługi hotelarskie – pojęcie, cechy, podział, przykłady usług hotelarskich, Organizacje i stowarzyszenia hotelarskie, Struktury funkcjonalno-organizacyjne w hotelarstwie, Hotelarstwo na świecie i w Polsce stan obecny i trendy w rozwoju, Aspekty i modele gościnności, funkcje hotelu. Klasyfikacja i kategoryzacja obiektów hotelarskich w Polsce, Bezpieczeństwo gości ich mienia, regulamin hotelu, Kodeks Etyki Hotelarza (3 godz.)	E, Zo	4	Zaliczenie ustne, wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo, analiza informacji na zadany temat	
	Podstawy krajoznawstwa	K_W01, K_W05, K_U01, K_U12, K_K01,	Funkcje krajoznawstwa, Krajoznawstwo turystyczne, Metodyka krajoznawstwa. Charakterystyka zasad i metod stosowanych w krajoznawstwie turystycznym. Metodyka organizowania i programowania krajoznawstwa turystycznego. Walory i atrakcje krajoznawcze i ich znaczenie dla turystyki w Bydgoszczy. Metodyka prowadzenia imprez turystycznych z warsztatem krajoznawczym przewodnika i pilota wycieczek.	Zo	2	Analiza informacji na zadany temat (prace pisemne), udział w dyskusji, ocena nauczycielska, raport z projektu	
	Marketing	K_W01, K_W03, K_W04, K_W06, K_U11, K_U05, K_U09, K_U10, K_K01	Pojęcie i elementy marketingu, Definiowanie marketingu Koncepcja marketingu – mix Marketing jako proces społeczny i zarządczy Funkcje marketingu Marketing tradycyjny i nowoczesny Segmentacja i typologia rynków, Zachowania nabywców, Proces zakupu, Segmenty i nisze rynkowe, Kryteria segmentacji i wybór rynku docelowego, Strategia produktu - Pojęcie produktu, Klasyfikacja produktów, Struktura produktu, Cykl życia produktu, Zarządzanie portfelem produktów, Marka Strategia dystrybucji, Strategia cen, Strategia promocji, Podstawowe zasady marketingu partnerskiego, Identyfikacja orientacji marketingowej organizacji, Segmentacja – identyfikowanie segmentów i nisz rynkowych. Analiza programu marketingowego – koncepcja produktu ceny, dystrybucji, promocji, marketing usług – casestudies.	E, Zo	4	Zaliczenie pisemne, udział w dyskusji, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo, analiza informacji na zadany temat	
	Podstawy rekreacji	K_W01, K_W04, K_W05, K_W09, K_U01, K_U03, K_U08, K_U10, K_K03	Rekreacja jako stały element zdrowego stanu życia: Rekreacja, Zdrowie, Kultura fizyczna, Aktywność fizyczna – definicja. Rola rekreacji ruchowej w różnych okresach życia człowieka – anafaza, mezofaza, katafaza. Znaczenie rekreacji ruchowej dla organizmu. Aktywność fizyczna jako środek zapobiegania chorobom cywilizacyjnym. Struktura organizacyjna rekreacji ruchowej w Polsce. Charakterystyka instytucji prowadzących działalność rekreacyjną. Rekreacja w miejscu zamieszkania. Metodyka zajęć rekreacyjnych Uwarunkowania wyboru metod w rekreacji. Tworzenie konspektu zajęć. Popularne formy fitness. Podział i rodzaje gier i zabaw. Rodzaje ćwiczeń fizycznych. Formy turystyki kwalifikowanej. Instruktor rekreacji i jego rola w pracy z grupą. Charakterystyka procesu animacji. Animator czasu wolnego – cechy charakteru, czynniki osobowościowe predestynujące do pracy, prestiż zawodu. Organizacja imprezy a bezpieczeństwo uczestników (ćwiczenia). Imprezy rekreacyjne i ich rodzaje. Planowanie imprez rekreacyjnych. Regulamin imprez rekreacyjnych. Bezpieczeństwo na imprezach rekreacyjnych.	E, Zo	4	Zaliczenie pisemne, wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo, udział w dyskusji, ocena nauczycielska	
	Podstawy turystyki	K_W01, K_W02, K_W04, K_U01, K_U03, K_U08, K_U09, K_K01	Podstawowe pojęcia z zakresu turystyki, Uwarunkowania rozwoju turystyki, Historia rozwoju turystyki międzynarodowej, Funkcje i dysfunkcje turystyki, Turystyka – ujęcie systemowe. Podstawy wiedzy o systemie turystyki, Istota współczesnej turystyki. Człowiek jako podmiot ruchu turystycznego. Problemy rozwoju turystyki na płaszczyźnie społeczno-kulturowej i gospodarczej – wybrane przykłady, Zagospod. tur. w różnych skalach – przegląd: skala krajowa i regionalna w planach (rejon wypoczynkowe, obszary krajoznawcze [poznawcze], szlaki turystyczne o charakterze krajowym i międzynarodowym [lotnicze, drogowe, kolejowe, rowerowe], miejscowości turystyczne: wielkie centra, ośrodki turystyczne, mniejsze zespoły turystyczne, węzły transportu drogowego, kolejowego, lotniczego; itp, rozróżnienie wg pór roku (np. tur. zimowa); skala lokalna: miejscowości i ośrodki turystyki wypoczynkowej – pobytowej; podmiejskiej weekendowej; turystyki kulturowej (dawna krajoznawcza), rejon, gminy i miejscowości agroturystyczne, odcinki szlaków turyst.; centra obsługi turystycznej; zagospodarowanie tur. jako składowa produktu turystycznego. Zagospod. turystyczne jednostek administr. (gmina, miasto), rejonu, miasta – przykłady. Zagospod. tur. miast. Ocena stopnia zagospodarowania rejonu i miasta na tle atrakcyjności (pojemność turystyczna, przepustowość – limity, optymalne wielkości, przekraczanie) lub intensywny – pojemności turystycznej	E, Zo	5	Zaliczenie ustne, analiza informacji na zadany temat, udział w dyskusji, wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo, prezentacja	
	Turystyka kulturowa	K_W01, K_W02, K_W05, K_U06, K_K01,	Podstawy teoretyczne - - Wokół definicji kultury, pojęcie dziedzictwa kulturowego, Turystyka kulturowa, Profil turystyki kulturowego Klasyfikacja turystyki kulturowej, Współczesne trendy w turystyce kulturowej, Turystyczno-kulturowy potencjał Polski i świata - wybrane walory turystyki kulturowej	Zo, Zo	3	test, prace pisemne, analiza informacji na zadany temat, raport z projektu	
Organizacja turystyki w Polsce i UE	K_W02, K_W07, K_U02, K_U08, K_U09, K_K04	Polityka turystyczna w UE i PL, struktura polityki turystycznej, podmioty, adresaci, modele, instrumenty polityki, kompetencje i zadania podmiotów i instytucji, POT, ROT i LOT - zadania i działania	Zo, Zo	2	Zaliczenie ustne, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo, praca zaliczeniowa lub prezentacja z wystąpieniem		
Nowe formy interpretacji dziedzictwa	K_W03, K_W06, K_U01, K_U02, K_U07, K_U10, K_K02, K_K03	Interpretacja dziedzictwa w krajoznawstwie i turystyce - pojęcie interpretacji dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego, metody interpretacji dziedzictwa, - źródła wiedzy krajoznawczej, warsztat krajoznawczy w pracy organizatora turystyki, Zastosowanie metod krajoznawczych w poznawaniu terenu - czynniki determinujące percepcję wiedzy krajoznawczej, metody i środki popularyzacyjne wiedzy krajoznawczej, zastosowanie metod krajoznawczych w poznawaniu terenu	Zo, Z	1,5	Kolokwium, projekt gry miejskiej, samoocena i ocena nauczycielska		

Program studiów cz.2

Obszar: **Hotelarstwo i gastronomia**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się						
Przedmioty podstawowe i kierunkowe	PDW: Agroturystyka XIII/2	K_W03, K_W05, K_W07, K_U01, K_U08, K_K05	Uwarunkowania rozwoju turystyki wiejskiej w Polsce – analiza regionalna, subregionalna i lokalna, Przepisy prawa a funkcjonowanie gospodarstwa agroturystycznego, Kategoryzacja Wiejskiej Bazy Noclegowej w Polsce i wybranych krajach UE, Rynek oferenta usług turystycznych na obszarach wiejskich Rynek konsumenta usług turystycznych na obszarach wiejskich Stowarzyszenia agroturystyczne i mechanizmy działań podmiotów wspierających rozwój agroturystyki w Polsce, Trendy w zakresie rozwoju usług turystycznych na obszarach wiejskich	E, Z	3	test, analiza informacji na zadany temat, udział w dyskusji, ocena nauczycielska
	PDW: Kuchnie świata XIII/1	K_W04, K_W05, K_U01, K_U02, K_U05, K_K03	Charakterystyka poszczególnych kuchni świata (kuchnia polska, śródziemnomorska, azjatycka, węgierska, żydowska, indyjska, ...). Wpływ warunków naturalnych i klimatu danego kraju na możliwości żywieniowe poszczególnych krajów.	E, Zo	3	zaliczenie pisemne, analiza informacji na zadany temat (z prezentacją), zadania wykonywane indywidualnie lub grupowo
	PDW: Podstawy zarządzania X/2	K_W05, K_W06, K_W07, K_U08, K_U02, K_U04, K_K04	Ewolucja poglądów na zarządzanie, Cechy i znaczenie organizacji, Planowanie jako funkcja kierownicza, Organizowanie jako funkcja kierownicza, Proces podejmowania decyzji kierowniczych, Motywowanie jako funkcja kierownicza, Style kierowania, Kontrolowanie jako funkcja kierownicza, Kultura organizacyjna	Zo	2	Zaliczenie pisemne
	PDW: Protokół dyplomatyczny i etykieta X/1	K_W05, K_W07, K_W08, K_U04, K_K04	Zasady dobrego wychowania (savoir-vivre). Dobre obyczaje i ich rola w dyplomacji, w pracy menedżera i w życiu towarzyskim. Geneza i ewolucja. Pojęcie, historia i zadania protokołu dyplomatycznego. Podstawowe zasady obowiązujące w ramach protokołu dyplomatycznego. Ubior. Typy strojów i ubrań oraz zasady ich doboru. Precedencja, tytulatura, korespondencja, rozmowa. Organizacja i przebieg uroczystości publicznych. Organizacja i przebieg spotkań i przyjęć. Rodzaje przyjęć. Organizacja stołu do rozmów i przyjęć. Organizacja wizyt zagranicznych. Zasady użyczone w kontakcie z obcokrajowcami. Organizacja zebrań, organizacja i przyjmowanie delegacji zagranicznych, organizacja negocjacji. Spotkania towarzyskie i ich organizacja. Asertywność, umiejętność przemawiania i sztuka negocjacji w relacjach zawodowych. Podstawy tworzenia własnego wizerunku w relacjach publicznych	Zo	2	Zaliczenie ustne
	Turystyka kwalifikowana [Adventure Tourism] - obóz(camp)	K_W04, K_W05, K_W07, K_U05, K_K01, K_K04	Pojęcie i zakres turystyki kwalifikowanej, Turystyka kwalifikowana a turystyka aktywna, Rola PTTK w rozwoju turystyki kwalifikowanej, Rola przewodników, przewodników i instruktorów w krzewieniu turystyki, Rodzaje turystyki kwalifikowanej, Rola szkoły w rozwijaniu zainteresowań turystyką kwalifikowaną Wycieczki jako podstawowa forma turystyki, Bezpieczeństwo uczestników na imprezach turystycznych. Zasady zachowania się w górach i nad wodą Organizacja obozów i biwaków	Zo, Zo	3	test, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo, ocena nauczycielska
	Turystyka biznesowa	K_W07, K_U05, K_U07, K_U09, K_U10, K_U12, K_K05	Organizacja spotkań i eventów – podstawowe zasady i reguły tworzenia produktu o. Składowe oferty usługi w turystyce biznesowej, Planowanie oferty – praca o charakterze projektowym (opracowanie koncepcji eventu wraz z propozycją jej wdrożenia)	Zo	1	analiza informacji na zadany temat, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo, raport z projektu
	Metody badań w turystyce	K_W06, K_U01, K_U02, K_U04, K_K05	Wybrane metody badań stosowane w badaniach zjawisk i procesów turystycznych	Zo, Zo	2	test, analiza informacji na zadany temat, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo, projekt
	Biznes plan	K_W11, K_U07, K_U09, K_K05,	Określenie źródeł i kosztu finansowania, Określenie otoczenia rynkowego technologicznego i demograficznego, Segment docelowy, Prognozowanie przychodów, kosztów i wyników projektu dotyczącego biznes planu, Budowanie przewagi konkurencyjnej, innowacyjności, Analiza konkurencji, Rachunek zysków i strat, Główne grupy wskaźników: rentowność, płynność, struktura kapitałowo majątkowa, obsługa długu, Zatrudnianie pracowników. Polityka personalna, Finansowanie działalności gospodarczej.	Zo	1	Wyniki gry symulacyjnej
	Geografia turystyczna Europy	K_W02, K_W04, K_W09, K_U01, K_U03, K_U08, K_U09, K_U10, K_K01	Europa jako makroregion UNWTO – rola i znaczenie w obsłudze turystyki międzynarodowej. Historia, ewolucja, stan obecny – ruch turystyczny i zagospodarowanie turystyczne - dynamika i perspektywy rozwoju, Przyrodnicze i antropogeniczne uwarunkowania rozwoju turystyki w Europie – analiza czynników zasobowych, Charakterystyka zasobów turystycznych według wybranych krajów regionu europejskiego (zgodnie z podziałem UNWTO) z punktu widzenia rozwoju różnych form turystyki (np. Chorwacja, Grecja, Hiszpania, Portugalia, Turcja, Estonia, Austria, Szwajcaria, Francja, Niemcy, Holandia, Norwegia, Turcja, Izrael, Warszawa) Europa - rozmieszczenie i dynamika międzynarodowego ruchu turystycznego w krajach europejskich (według subregionów turystycznych UNWTO), Analiza uwarunkowań (przyrodniczych i kulturowych) rozwoju turystyki w wybranych krajach euro-pejskich (według subregionów), Centra i ośrodki turystyczne – ważniejsze miasta/stolice, ośrodki uzdrowiskowe, ośrodki pielgrzymkowe, ośrodki górskie i nadmorskie, ważniejsze wydarzenia kulturalne, gospodarcze – festiwale (różne kategorie), galerie sztuki, expo itp., Obiekty z listy UNESCO	E, Zo	3	zaliczenie ustne, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo, analiza informacji na zadany temat, udział w dyskusji, kolokwium
	Marketing usług	K_W03, K_U02, K_U07, K_U09, K_U10, K_K02, K_K04, K_K05	Zastosowanie instrumentów marketingu w rozwoju usług i produktów turystycznych oraz przedsiębiorstw turystycznych - case studies	Zo, Z	2,5	Analiza informacji na zadany temat, wypowiedź pisemna - raport z realizacji projektu i ustna
	Obsługa klienta	K_W07, K_K01, K_U02, K_U05, K_U09, K_K04, K_K05,	Wprowadzenie do prawidłowej obsługi klienta. Cele stojące przed pracownikami obsługi klienta. Rodzaje klientów, pierwszy kontakt z klientem. Komunikacja w kontakcie z klientem. Proces komunikowania się i czynniki zakłócające jego znaczenie. Bariery komunikacyjne. Umiejętności interpersonalne i ich znaczenie dla poprawnego komunikowania się. Poziomy i rodzaje komunikacji. Zachowanie asertywne, uległe, agresywne w kontaktach z klientem. Zarządzanie reklamacjami. Rodzaje firm w obsłudze klienta. Kontakt telefoniczny w obsłudze klienta. Kontakt bezpośredni z klientem. Obsługa klienta w biurze podróży. Obsługa klienta w trakcie imprezy turystycznej. Obsługa klienta w hotelu	E, Zo	3	zaliczenie ustne, raport z projektu, udział w dyskusji, ocena nauczycielska
	Produkt turystyczny	K_W01, K_W03, K_W04, K_U05, K_U02, K_U07, K_U12, K_K01, K_K05,	Zagadnienia wprowadzające: istota i pojęcie produktu turystycznego, składniki i struktura, wymiary, rodzaje i cechy produktu turystycznego. Cykl życia produktu turystycznego – faza przedrynkowa, faza rynkowa. Programowanie rozwoju produktu turystycznego (etapy planowania i wdrożenia/komercjalizacji) produktu. Marketing produktu turystycznego: cena, promocja, dystrybucja produktu. Kreowanie marki produktu turystycznego. Markowe produkty - przykłady. Planowanie produktu turystycznego (etapy konstrukcji produktu turystycznego) Turystyczne produkty markowe na rynku polskim i europejskim	E, Zo	4	Zaliczenie ustne, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo, projekty
	Zagospodarowanie turystyczne	K_W02, K_W07, K_W08, K_U04, K_U07, K_U09, K_K01, K_K04	Zagospodarowanie turystyczne - zakres pojęcia, funkcje, znaczenie w turystyce, ewolucja, Zagospodarowanie turystyczne jako przedmiot badań w zakresie turystyki. Podział urządzeń i usług turystycznych (wg różnych kryteriów). Podstawowe koncepcje zagospodarowania turystycznego i planowanie zagospodarowania turystycznego. Zagospodarowanie turystyczne – przykłady dla różnych obszarów i różnych form turystyki, Zagospodarowanie turystyczne – wybrane problemy	Zo, Zo	2,5	Zaliczenie ustne, wykonywania zadań indywidualnie lub grupowo (opracowanie projektów), ocena nauczycielska
	Badania rynku	K_W06, K_W08, K_U01, K_U05, K_U09, K_U12, K_K05	Wprowadzenie do problematyki badań rynku, miejsce i rola badań rynku i badań marketingowych w zarządzaniu organizacją, etapy procesu badawczego, klasyfikacja rodzajowa badań, gromadzenie danych w badaniach rynku, badania kwestionariuszowe/ilościowe, jakościowe metody pozyskiwania danych w badaniach rynku-ku/marketingowych, metody obserwacyjne i eksperymentalne w badaniach rynku (przykłady) i zastosowania metod obserwacyjnych i eksperymentalnych, podstawy analizy danych pozyskanych w procesie badawczym, przykłady wykorzystania metod badań rynku/marketingowych w badaniach turystycznych	E, Zo, Zo	7	Test, wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo, - analiza informacji na zadany temat, raport z projektu
Ekonomika turystyki	K_W01, K_W03, K_U03, K_K01	Ekonomika turystyki i rekreacji jako nauka. Zakres badawczy przedmiotu, Ekonomiczna funkcja turystyki, Turystyka jako sektor gospodarki (gospodarka turystyczna, przemysł turystyczny, mnożnik turystyczny, rachunek satelitarny turystyki, czynniki produkcji w gospodarce turystycznej), Rynek usług turystycznych (modele rynku usług turystycznych, popyt-czechy, czynniki określające, mierniki, podaż-czechy, istota, mierniki, segmentacja rynku), Przedsiębiorstwo turystyczne (istota funkcjonowania, formy, struktura), Ceny usług turystycznych (podstawy teoretyczne, metody ustalania ceny), Jakość usług turystycznych (istota, możliwości pomiaru, rynkowe aspekty jakości usług), Polityka turystyczna (sektor turystyczny w polityce państwa, bilans turystyczny państwa), Turystyka międzynarodowa jako zjawisko gospodarcze	Zo	2	Test	

Program studiów cz.2

Obszar: **Hotelarstwo i gastronomia**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się					
PDW: Wstęp do biznesu międzynarodowego III/1	K_W04, K_W07, K_W08, K_W11, K_U01, K_K04	„Czym jest biznes międzynarodowy?“, Teorie handlu międzynarodowego, Biznes międzynarodowy a biznes krajowy, Czynniki środowiskowe biznesu międzynarodowego, Co to jest globalizacja?, Globalizacja rynków, Globalizacja produkcji, Globalne instytucje 9. Czynniki napędzające globalizację, Implikacje dla biznesu, Zmiana światowej produkcji i światowego obrazu handlu, BIZ – co to jest?, Wielonarodowe przedsiębiorstwa MNE, Globalna gospodarka XXI wieku, Jak zmienia się ekonomia polityczna, Rola menedżerów w biznesie, Instrumenty polityki handlowej, obecny światowy system handlowy”	Zo	0,5	test
PDW: Event management III/2	K_W03, K_W05, K_W07, K_U07, K_K04	Event management (zarządzania projektami eventowymi), Praktyczne aspekty zarządzania eventami i zawodu event managera, Charakterystyka branży eventowej, Podstawy prawa w eventach, Event marketing, Media w eventach, Przygotowanie oferty w eventach, Narzędzia do organizacji wydarzeń	Zo	0,5	zaliczenie pisemne
PDW: Animacje w turystyce I/1	K_W05, K_W07, K_U07, K_K03	Animacja czasu wolnego -podstwy teoretyczne. Rola i funkcje animacji czasu wolnego w kontekście turystyki i rekreacji, Pola działania animatora – animacja w czasie podróży / animacja w hotelu/animacja imprez okolicznościowych (wesela/komunie/urodziny itp..), animacja jako element usług restauracyjnych/ animacja czasu wolnego dla turystów w różnych przedziałach wiekowych. Zasady organizowania różnych form animacji (biernie/aktywne), Animacje kulturalno-rozrywkowe, Animacje twórcze, Animacje sportowe, Zabawy muzyczno-ruchowe dla dzieci	Zo	0,5	zaliczenie pisemne
PDW: Ekoturystyka I/2	K_W09, K_U01, K_K03	pojęcie i zasady ekoturystyki, charakterystyka ekoturystów, znaczenie obszarów chronionych w ekoturystyce, etyczne aspekty organizowania ekoturystyki, - ekoturystyka a lokalne społeczności, infrastruktura ekoturystyczna, atrakcje ekoturystyczne, ekoturystyka na świecie	Zo	0,5	test
PDW: Choroby zakaźne i tropikalne XV/1	K_W02, K_U01, K_K01	Przedstawienie problematyki chorób zakaźnych i tropikalnych: epidemiologii, leczenia i zapobiegania. Pomoc doraźna w chorobach zakaźnych i tropikalnych.	Zo	0,5	Test
PDW: Zarządzanie zasobami ludzkimi XV/2	K_W01, K_W02, K_W03, K_W05, K_U05, K_K04	a. Polityka kadrowa w organizacji, b. Motywowanie jako funkcja kierownicza, d. Analiza potrzeb kadrowych organizacji – case study, e. Rekrutacja kandydatów do pracy w organizacji, f. Ocena pracowników, g. Szkolenie i doskonalenie pracowników, h. Zarządzanie zasobami ludzkimi a kultura organizacyjna	Zo	0,5	Zaliczenie - wypowiedź ustna, referat
Organizacja i kalkulacja imprez turystycznych	K_W06, K_W11, K_U06, K_U07, K_K05	Planowanie, programowanie i realizacja imprez turystycznych. Znaczenie transportu w realizacji imprez turystycznej. Programowanie imprez turystycznych ze względu na rodzaj transportu. Kalkulacja i rozliczanie imprez	Zo	4	praca projektowa
PDW : Koszty, zasoby i obiekty kosztów w zarządzaniu przedsiębiorstwem VI/2	K_W07, K_W08, K_U01, K_K05	Koszty a nakłady i wydatki środków pieniężnych. Koszty podatkowe i niepodatkowe. Obiekty kosztów: tradycyjne i współczesne wynikające z potrzeb zarządczych. Obiekty kosztów a koszty bezpośrednio i pośrednio. Reakcja kosztów na rozmiary prowadzonej działalności gospodarczej. Zasoby materiałowe, środków trwałych, ludzkie, pieniężne i inne w działalności gospodarczej. Przyrządkowanie zasobów do kosztów rodzajowych. Inne klasyfikacje kosztów dla potrzeb zarządzania przedsiębiorstwem.	Zo	1	Sprawdzian pisemny
PDW: Logistyka w turystyce VI/1	K_W02, K_W04, K_W07, K_U01, K_U04, K_K04	Pojęcie, cele i zadania logistyki, Rodzaje infrastruktury logistycznej, Transport w logistyce a logistyka w transporcie, Ekologistyka, Logistyka w przedsiębiorstwie turystycznym, Logistyczna obsługa klienta, Logistyka miejska, Logistyka imprez masowych	Zo	1	test
PDW: Międzynarodowe centra turystyczne XI/1	K_W02, K_U01, K_U09, K_U10, K_K04	Międzynarodowe centra turystyczne - case study	E, Zo	6	Zaliczenie ustne, analiza informacji na zadany temat, referat , udział w dyskusji
PDW: Techniki sprzedaży XI/2	K_W03, K_W04, K_W05, K_W11, K_U01, K_U02, K_U07, K_U08, K_K05	Proces podejmowania decyzji zakupu. Rola sprzedawcy w kolejnych fazach procesu decyzyjnego nabywcy. Poszukiwanie i kwalifikowanie potencjalnych nabywców. Źródła i sposoby identyfikacji potencjalnych nabywców. Marketingowe wsparcie sprzedawców w procesie identyfikacji potencjalnych nabywców. Technika kwalifikowania potencjalnych nabywców. Planowanie rozmowy sprzedażowej. Zasady skutecznej prezentacji. Analiza profilu nabywcy. Planowanie ogólnej struktury prezentacji. Analiza przewagi konkurencyjnej. Cechy - Korzyści: podstawowa technika prezentacji. Przygotowanie pomocy wizualnych. Rozpoczęcie rozmowy sprzedażowej. Nawigowanie kontaktu z klientem. Identyfikacja potrzeb klienta. Zasady i techniki zadawania pytań w rozmowie sprzedażowej. Umiejętność słuchania. Prezentacja oferty sprzedażowej. Konstrukcja argumentów sprzedażowych. Elementy procesu komunikacji. Instrumenty wspierające klarowność prezentacji sprzedażowej Zamykanie rozmowy sprzedażowej. Pokonywanie obiekcji klienta. Zasady reagowania na obiekcje. Techniki pokonywania obiekcji klienta. Zasady i techniki zamykania sprzedażowej. Działania posprzedażowe. Podstawowe zasady tworzenia relacji z klientem. Penetracja nabywcy. Sposoby przypominania się nabywcy.	E, Zo	6	zaliczenie pisemne, - test, wypowiedzi ustne, udział w symulacjach, wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo
PDW: Turystyka zrównoważona i odpowiedzialna VII/2	K_W04, K_W07, K_W09, K_U05, K_K03	Turystyka zrównoważona - koncepcje zrównoważonego rozwoju w turystyce a przepisy prawne i w tym międzynarodowe dotyczące zasad zrównoważonego rozwoju turystyki, Odpowiedzialność społeczna wobec środowiska. Wskaźniki zrównoważonego rozwoju turystyki, Bariery i kierunki rozwoju turystyki zrównoważonej. Ekoturystyka jako trzon turystyki zrównoważonej i Ekologiczny produkt turystyczny (rynek ekoturystyczny), Od turystyki zrównoważonej do turystyki odpowiedzialnej, Turystyka odpowiedzialna - case studies	Zo	0,5	zaliczenie pisemne
PDW: Zasady wspólnego rynku UE VII/1	K_W03, K_W07, K_W08, K_U01, K_K02	Warunki integracji, wartości rynku wspólnego w Europie, pięć filarów wspólnego rynku w UE, rynek wspólnych wartości usług, rynku pracy wspólnych wartości, wspólne wartości w sferze mediów	Zo	0,5	test
PDW: Organizacja imprez masowych XIV/2	K_W03, K_U04, K_U05, K_K02	Organizacja imprezy masowej - case study	Zo	1,5	Raport z projektu, ocena nauczycielska
PDW: Logistyka w usługach hotelarskich XIV/1	K_W07, K_U02, K_U04, K_U07, K_U08, K_K05	Logistyka dostaw oraz przyjazdów gości zmotoryzowanych w hotelu - aspekty praktyczne logistyki zaopatrzenia oraz obsługi gości w przyjazdach grupowych wykorzystujących transport zbiorowy (projekt realizowany z wykorzystaniem badań terenowych)	Zo	1,5	Raport z projektu
PDW: Uczenie się na błędach w zarządzaniu V/2	K_W06, K_W07, K_W08, K_U02, K_K02	błędy w biznesie, proces uczenia się na błędach, trening zarządzania błędami, wiedza negatywna	Zo	1	odpowiedź ustna
PDW: Współpraca międzynarodowa w dziedzinie turystyki V/1	K_W01, K_W02, K_W07, K_U03, K_K01	Stosunki międzynarodowe, Geneza potrzeb i zarys historii współpracy międzynarodowej w dziedzinie turystyki, Struktura i podmioty współpracy , Państwo jako najważniejszy uczestnik stosunków międzynarodowych, Międzynarodowa polityka turystyczna, Organizacja międzynarodowe – rola w kreowaniu współpracy międzynarodowej, Formy współpracy międzynarodowej w turystyce, Charakterystyka wybranych organizacji międzynarodowych w turystyce, Międzynarodowa polityka turystyczna	Zo	1	zaliczenie ustne
E-commerce i Komunikacja marketingowa	K_W03, K_W04, K_W07, K_W11, K_U03, K_U07, K_U08, K_K01	Znaczenie pojęcia e-commerce. Modele biznesowe. Typy e-commerce'a. Strategia e-commerce'a – etapy. Podstawowe narzędzia, strategie marketingu i reklamy w e-commerce. Zalety i wady e-commerce'a. Podstawowe pojęcia zachowań konsumentów i decyzji zakupowych w Internecie. Jak dotrzeć do klienta. Istota content marketingu. Opisy wspierające sprzedaż – skuteczność i poprawność. Newsletter – charakterystyka. Ważne cechy strony e-sklepu. Komunikacja marketingowa w Internecie i jej główne założenia. Analiza wybranych typów e-commerce	Zo, Zo	2	test, raport z projektu

Program studiów cz.2

Obszar: **Hotelarstwo i gastronomia**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się							
	Geografia turystyczna świata	K_W02, K_W04, K_W09, K_U01, K_U03, K_U09, K_U10, K_K01	Regiony turystyczne pozaeuropejskie – ewolucja i rozwój turystyki, charakterystyka uwarunkowań przyrodniczych i kulturowych rozwoju turystyki, typologia atrakcji turystycznych, ośrodków turystycznych, form turystyki, Regiony i subregiony turystyczne - Ameryka Północna i Południowa, Regiony i subregiony turystyczne - Azja i Australia, Geografia turystyczna wybranych państw świata – charakterystyka posępielona (np. kraje wyspiarskie – raje turystyczne. Birma, Chiny, Indie, Braszylia, Peru, USA i Kanada, Meksyk, Stany Zjednoczone, Australia i Nowa Zelandia, Ośrodki i szlaki turystyki dziedziczna kulturowego (w tym pielgrzymkowe). Analiza uwarunkowań rozwoju turystyki wybranych Państw świata: podstawowe dane statystyczne: rzeźba terenu, klimat, ludność, powierzchnia, transport, Najważniejsze na skalę światową atrakcje turystyczne naturalne i antropogeniczne, Unikatowe miejsca (np. z listy Unesco), Międzynarodowe centra turystyczne	E, Zo	3	zaliczenie ustne, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo, analiza informacji na zadany temat, udział w dyskusji, kolokwia	
	Negocjacje w biznesie	K_W05, K_W07, K_U12, K_K04	Negocjacje – definicja, reguły, potrzeby, Zagadnienia związane z przygotowaniem do negocjacji, Negocjacje wstępne, Arsenal taktyk negocjacyjnych, Etyka w negocjacjach. Negocjatorzy, Zasady komunikacji w biznesie	Zo	1,5	referat, udział w symulacji	
	Planowanie turystyczne	K_W02, K_W04, K_W07, K_W08, K_U04, K_U07, K_U09, K_U10, K_K04	Podstawowe pojęcia związane z programowaniem i planowaniem rozwoju turystyki, Instrumenty planowania w turystyce, Wybrane problemy planowania turystycznego, Rola planowania turystycznego w procesie zarządzania regionem w kontekście zrównoważonego rozwoju, Planowanie turystyczne na obszarach chronionych	Zo, Zo	2	zaliczenie ustne, analiza informacji na zadany temat, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo	
	Turystyka dostępna	K_W04; K_W05; K_W07; K_U02; K_U05; K_U07; K_K03	Podstawowe założenia dotyczące planowania rozwoju „turystyki dostępnej”, związane z: rozpoznaniem jej uwarunkowań (społeczno-demograficznych, ekonomicznych, prawnych), czynników ograniczających (barier) oraz doborem narzędzi polityki wspierającej ten rozwój, zasady projektowania uniwersalnego	Zo, Zo	2,5	zaliczenie ustne, analiza informacji na zadany temat, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo, projekt	
	Prawo w turystyce, hotelarstwie i gastronomii	K_W03, K_W07, K_W11, K_U02, K_U05, K_K04,	System prawny w Polsce; Prawo turystyczne - pojęcie, definicja, Miejsce prawa turystycznego i rekreacji w systemie prawnym. Źródła prawa. Związki prawa turystycznego i rekreacji z innymi dziedzinami prawa: Prawo cywilne, gospodarcze i handlowe – formy działalności gospodarczej w turystyce. Ustawa o swobodzie działalności gospodarczej jako podstawa rozpoczęcia działalności gospodarczej w dziedzinie turystyki i rekreacji. Warunki uzyskania uprawnień do prowadzenia zajęć w rekreacji, Usługi w turystyce i rekreacji, Umowy międzynarodowe w turystyce. Przewozy w turystyce. Organizacje turystyczne: krajowe, międzynarodowe	Z	1	test lub wypowiedź pisemna	
Zajęcia eksperckie	Zajęcia eksperckie	K_W03, K_W04, K_W05, K_W08, K_U09, K_U02, K_K02	Organizacja turystyki w Polsce i na świecie, produkty turystyczne i trendy na rynku turystycznym (strona popytowa i podażowa)	Z	2	zaliczenie pisemne	
Przedmioty obszarowe							
	Organizacja pracy w przedsiębiorstwie hotelarskim	K_W07, K_U02, K_U04, K_U07, K_K04	Gościnność hotelarska wyrazem jakości świadczonych usług; , Elementy i procesy wpływające na efektywność funkcjonowania hotelu, Organizacja obiektu hotelarskiego jako element sprawności realizowanych zadań; Zasady dobrej organizacji; Struktury organizacyjne; Schematy organizacyjne; Systemy organizacyjne; Organizacja hotelarstwa w Polsce; Gestorzy bazy hotelarskiej; Struktury hoteli systemowych; Technika pracy w poszczególnych pionach hotelu, Standardy i procedury obsługi; Charakterystyka segmentów gości i ich oczekiwań	Zo, Zo	2	test, analiza informacji na zadany temat, referat, udział w dyskusji	
	Rynek hotelarski	K_W07, K_U01, K_K04	Hotelarstwo tradycyjne, Rynek hotelarski oparty na segmentacji, segmentacji standardowe, zdefiniowane i nisze, Dedykowanie usług hotelarskich, tailoring – dopasowywanie do sygnalizowanych potrzeb, Segmentacja rynku hotelarskiego, Trendy rozwojowe współczesnego hotelarstwa	Zo	0,5	prezentacja na zadany temat	
	Usługi Wellness i Spa	K_W01, K_W02, K_W03, K_W05, K_U02, K_U07, K_U09, K_K01, K_K04	Zdrowie psychiczne, czyli właściwy stan relacji między jednostką a środowiskiem. Zmęczenie i stres jako czynnik wzrostu zagrożenia dla zdrowia. Wellness and Spa jako filozofia życia ludzi XXI wieku. Charakterystyka rynku Spa & Wellness w Polsce i na świecie, trendy na rynku Spa & Wellness. Segmenty rynku i rodzaje ośrodków Spa & Wellness	Zo, Zo	2	zaliczenie ustne, udział w dyskusji, raport z projektu, smoaocena, ocena nauczycielska	
	Systemy i łańcuchy hotelowe	K_W02, K_U03, K_U09, K_U10, K_K04	Międzynarodowe Systemy Hotelowe – wstęp i terminologia w podejściu tradycyjnym, Przedsiębiorstwa zrzeszone i niezrzeszone, Pojęcia łańcuch hotelowy, system, sieć hotelowa, Międzynarodowe Systemy Hotelowe – terminologia w podejściu współczesnym, Współczesne tendencje i zjawiska, Podział dwu- i trzyszczeblowy, Działalność MSH w formie globalnej, Formy prawnoprawo – organizacyjne MSH, Udział form zarządzania w strukturze MSH, Koncentracja działalności MSH, Specjalizacje hoteli niezrzeszonych i działających w MSH, Funkcjonowanie wybranych MSH, Wpływ MSH na funkcjonowanie hoteli	Zo, Zo	2	zaliczenie pisemne - test, analiza informacji na zadany temat, referat	
	Towaroznawstwo spożywcze	K_W07, K_U02, K_K02	Towaroznawstwo jako dziedzina nauki w produkcji żywności. Charakterystyka przedmiotu, zakresu i definicji dla obszaru towaroznawstwa - jakości i bezpieczeństwa w obszarze towaroznawstwa - Stansa i zagrożenia w wytwarzaniu surowców i produktów żywnościowych, Towaroznawstwo mięsa i drobiu, Towaroznawstwo ryb i przetworów rybnych, Towaroznawstwo wędlin i konserw mięsnych, Towaroznawstwo mleka, śmietany, śmietanki i napojów mlecznychfermentowanych.	Zo, Zo	2	Test, analiza informacji na zadany temat, kolokwium	
	Wyposażenie techniczne hotelu	K_W03, K_W07, K_U09, K_K02, K_K04,	Główne elementy funkcjonalne bud. hotelowego oraz jego otoczenia, Klasyfikacja elementów technicznego wyposażenia hotelu, Wymogi wyposażenia otoczenia eksploatacyjnego, Wyposażenie techniczne recepcji (hall hotelowy), Wyposażenie mieszkalnych jednostek w zależności od kategorii hotelu, Wyposażenie węzła higieniczno-sanitarnego, Właściwości wyposażenia komunikacji i wewnętrznego transportu, Dźwigi osobowe – klasyfikacja, właściwości, wymagania, Zespół gastronomiczny i jego elementy, Techniczne środki zapewnienia bezpieczeństwa w hotelu, służba obserwacji, kontroli i ochrony, Technika w służbie hotelu o wewnętrzną telefoniczną służbę, Internet, Radio, TV, multimedia, Użycie informatycznych technologii w hotelu, Funkcjonowanie obiektu i ochrona środowiska	Z	1	Udział w dyskusji, referat, opracowanie koncepcji	
	Żywnienie człowieka	K_W04, K_W05, K_W07, K_U02, K_U05, K_U12, K_U13, K_K01, K_K02	Rola i znaczenie nauki o żywieniu człowieka. Podstawy ustawodawstwa w zakresie żywności i żywienia. Charakterystyka produktów spożywczych i zasady ich przechowywania (podział produktów spożywczych na grupy, wpływ procesów technologicznych i opakowań na jakość produktów spożywczych). Nowe tendencje w produkcji żywności (żywność wygodna, substancje dodatkowe stosowane w produkcji żywności, substancje nieodżywcze występujące w produktach spożywczych, znakowanie żywności). Zwyczaje żywieniowe w Polsce i na świecie (kuchnie regionalne i narodowe, wpływ współczesnego stylu życia na zwyczaje żywieniowe ludzi). Planowanie żywienia różnych grup turystycznych (wpływ wysiłku fizycznego na zapotrzebowanie na składniki pokarmowe, żywienie różnych wiekowiek grup turystycznych, żywienie na obozach sportowych, żywienie cudzoziemców). Podstawowe składniki w żywności i ich przemiany w organizmie człowieka. Normy żywienia, Zalecane modele prawidłowego żywienia (charakterystyka i podział racji pokarmowych, założenia przy opracowywaniu modelowych racji pokarmowych). Cel i zasady układania jadłospisów. Zalecenia przy przyrządzaniu posiłków dla różnych grup wiekowych. Metody oceny sposobu żywienia i metody oceny stanu odżywienia. Podstawy żywienia dietetycznego, zarps diet leczniczych stosowanych w wybranych jednostkach chorobowych	E, Zo	4	Zaliczenie ustne, Kolokwium, analiza informacji na zadany temat, ocena nauczycielska	

Hotelarstwo i gastronomia

Program studiów cz.2

Obszar: **Hotelarstwo i gastronomia**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się						
	Ekonomika przedsiębiorstwa hotelarskiego	K_W03, K_W06, K_W07, K_W08, K_U02, K_U03, K_U04, K_U07, K_K01	Ekonomika przedsiębiorstwa hotelarskiego i usług hotelarskich, produkt w hotelarstwie, Otoczenie przedsiębiorstwa hotelarskiego: Makrootoczenie i Mikrootoczenie: elementy otoczenia: nowo wchodzący, dostawcy, konkurenci i substytuty, klienci, pojęcie konkurencji, potrzeby nabywców, Podstawowe strategie konkurencyjne, Ekonomika kosztów przedsiębiorstwa hotelarskiego: zarządzanie kosztami - cele, rodzaje kosztów, podział kosztów, rachunkowość zarządcza, USAU, polityka cenowa, Struktura organizacyjna hotelu, Wybrane koncepcje zarządzania hotelem, Revenu Management - podstawowe wskaźniki, próg rentowności, proces aktywnego zarządzania przychodem, narzędzia RM, Segmentacja, siła przetargowa nabywców, cechy segmentów, cele segmentacji, reguła Pareto, Dystrybucja usług, kanały dystrybucji bezpośredniej i pośredniej, wady i zalety poszczególnych kanałów, modele współpracy z pośrednikami, rate parity, zarządzanie kanałami dystrybucji, Cena: podstawy do ustalania cen, podział cen, części składowe ceny, projektowanie cen i planów cenowych, tworzenie kalendarza cen, elastyczne zarządzanie ceną, wojny cenowe, pułapki obniżania cen, cykl życia produktu, strategie RM- polityka cen w niskim sezonie, polityka cen w wysokim sezonie, zarządzanie obłożeniem, Podstawowe dokumenty organizacyjne: regulamin pracy i płacy, regulamin obiektu, procedury- zagadnienie jakości	Zo, Z	2	Zaliczenie ustne, kolokwium, wykonywania zadań indywidualnie lub grupowo,
	Funkcjonowanie gastronomii hotelowej	K_W07, K_U02, K_U05, K_U06, K_U09, K_U10, K_K04	Miejsce usługi gastronomicznej w usłudze hotelarskiej, Możliwości podażowe gastronomii hotelowej i ich wykorzystanie, Organizacja gastronomii hotelowej, Posiłki w ofercie gastronomii hotelowej, Karta menu, Zasady obsługi konsumenta, Zasady układania jadłospisów i karty menu, Planowanie przyjęć i bankietów	Zo, Zo	5	zaliczenie ustne, raport z projektu, ocena nauczycielska
	Organizacja imprez MICE	K_W03, K_W04, K_W05, K_U02, K_U06, K_U07, K_K05	Miejsce podróży służbowych w turystyce , Podstawowe terminy dotyczące turystyki biznesowej , MICE Charakterystyka strony popytowej w turystyce biznesowej Organizatorzy turystyki biznesowej , Produkt turystyki biznesowej oraz elementy towarzyszące (oferta noclegowa, oferta gastronomiczna, usługi pozostałe), Makro- i mikrootoczenie turystyki biznesowej. Turystyka konferencyjna i kongresowa Turystyka motywacyjna i korporacyjna Przemysł wystawienniczy	E, Zo	6	zaliczenie pisemne - test, raport z projektu
	Systemy rezerwacyjne	K_W03, K_W06, K_U06, K_K04	budowa i funkcjonowanie wybranych systemów rezerwacyjnych stosowanych w turystyce, dokonywanie rezerwacji, kalkulacja, wystawienie dokumentacji związanej z procesem rezerwacyjnym i poświadczaniem usługi itp.	Zo, Zo	1,5	Kolokwium, wykonywanie zadań wskazanych przez wykładowcę
	Technologia gastronomiczna	K_W07, K_U02, K_U05, K_K02, K_K04	Technologia gastronomiczna - podstawy teoretyczne, Charakterystyka i podział zboż. Zastosowanie mąki w produkcji potraw. Charakterystyka mięs zwierząt rzeźnych, oraz omówienie podstawowych procesów technologicznych wykorzystywanych podczas obróbki termicznej mięs. 5. Procesy technologiczne w produkcji ciast. Naturalne i syntetyczne środki słodzące. 6. Charakterystyka zakąsek i ich podział. Zasady serwowania zakąsek. Wiadomości ogólne o deserach, oraz ich klasyfikacja. Podstawowe informacje o klasyfikacji piw, etapy warzenia piwa oraz zarys historii warzelnictwa na świecie. Przetwory zbożowe i ich zastosowanie w gastronomii , Zastosowanie mięs w produkcji gastronomicznej. Technologia zup i sosów, Zastosowanie ryb w technologii gastronomicznej , Technologia zakąsek, Technologia deserów.	E, Zo	1,5	zaliczenie ustne, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo, ocena nauczycielska
	Zarządzanie jakością w obiekcie hotelarskim	K_W07, K_W08, K_U02, K_U03, K_U05, K_U07, K_K01, K_K02, K_K04	Zarządzanie jakością - podstawy teoretyczne, Jakość w hotelarstwie, Zarządzanie jakością wg wymagań normy ISO 9001:2009 System zarządzania jakością: 8 zasad zarządzania jakością Podejście procesowe w organizacji. Wymagania normy ISO 9001:2009, System zarządzania jakością i ich odniesienie do organizacji usługowej Bezpieczeństwo żywności, odniesienie do turystyki Zagrożenia bezpieczeństwa żywności Dobra Praktyka Higieniczna/Produkcyjna dla np.: restauracji, baru Podstawy systemu HACCP Zarządzanie jakością w turystyce: Usługa zorientowana na klienta/orientacja na gościa, Typy przedsiębiorstw usługowych Usługobiorca wewnętrzny i zewnętrzny w hotelu 6 kroków na drodze ku jakości Oczekiwania gościa hotelowych Czas realizacji usługi	Zo, Zo, Z	2,5	test, analiza informacji na zadany temat, wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo, raport z projektu
Praktyki	Praktyka "kompetencje pracownicze"	K_W03, K_W06, K_W07, K_W08, K_U05, K_U07, K_U12, K_K02, K_K04,	Zapoznanie studenta i roku z przedsiębiorstwem, bądź urzędem administracji państwowej i gospodarczej, ze szczególnym uwzględnieniem funkcjonowania pracownika w miejscu pracy	Z	10	karta praktyk
	Praktyka branżowa	K_W03, K_W06, K_W07, K_W08, K_U02, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U09, K_U10, K_U12, K_K02, K_K04, K_K05	Wdrożenie studentów do przyszłej pracy zawodowej oraz zgromadzenie przez nich wstępnych doświadczeń i rozwijanie kompetencji w zakresie hotelarstwa i gastronomii. Praktyka stanowi integralną część studiów z obszaru Hotelarstwo i Gastronomia. Cele szczegółowe – praktyka zawodowa umożliwiła studentom: poznanie specyfiki środowiska i warunków pracy w hotelarstwie i gastronomii, regulaminu pracy, struktury organizacyjnej i zadań poszczególnych działów i komórek organizacyjnych, wymogów stawianych pracownikom na wybranych stanowiskach pracy, czynności wykonywanych na wyznaczonych stanowiskach pracy. prowadzenie obserwacji podejmowanych w instytucjach działach związanych z realizacją usług hotelarskich i gastronomicznych, konfrontację zdobytej w czasie studiów wiedzy z rzeczywistością empiryczną, zasad dobrej pracy, kultury zawodowej, dyscypliny i troski o gościa, jego dobre samopoczucie i bezpieczeństwo.	Z	20	karta praktyk
Proces dyplomowania	Projekt dyplomowy	K_W01, K_W03, K_W06, K_W08, K_U02, K_U04, K_U05, K_U07, U08, K_U09, K_U10, K_K01, K_K02, K_K05	Przygotowanie koncepcji projektu dyplomowego, studia literaturowe, przeprowadzenie badań, analiza i opis wyników, opracowanie wniosków (rekomendacji)	Zo	4	raport z badań, ocena nauczycielska
	Przygotowanie do egzaminu dyplomowego	K_W02, K_W03, K_W05, K_W07, K_W08, K_W09, K_W10, K_U02, K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U08, K_U09, K_U10, K_U13, K_K01, K_K02	Analiza zagadnień egzaminacyjnych	Zo	2	ocena nauczycielska