

Program studiów cz.1

Ogólna charakterystyka studiów	
Prowadzący obszar (specjalność) studiów:	Katedra Gospodarki Turystycznej
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>	studia stacjonarne, studia niestacjonarne
Opcjonalnie specyficzne systemy studiów (np. zdalne, dualne)	
Liczba semestrów:	6
Praktyki (łącznie wymiar):	960 godzin w terminie do 6 semestru łącznie
Szkolenie BHP w wymiarze:	4 godzin 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:	178
w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych:	173
w ramach praktyk:	30
w ramach modułów zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym:	98
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	69% w 100% ogólnej liczby punktów ECTS
dyscyplina (dyscypliny): geografia społeczno-ekonomiczna i gospodarka przestrzenna	16% - 100% ogólnej liczby punktów ECTS
dyscyplina (dyscypliny): językoznawstwo	6% - 100% ogólnej liczby punktów ECTS
dyscyplina (dyscypliny): nauki o kulturze fizycznej	2% - 100% ogólnej liczby punktów ECTS
dyscyplina (dyscypliny): nauki o zdrowiu	2% - 100% ogólnej liczby punktów ECTS
dyscyplina (dyscypliny): nauki o komunikacji społecznej i mediach	2% - 100% ogólnej liczby punktów ECTS
dyscyplina (dyscypliny): nauki prawne	1% - 100% ogólnej liczby punktów ECTS
dyscyplina (dyscypliny): ekonomia i finanse	1% - 100% ogólnej liczby punktów ECTS
Łączny nakład pracy studenta (NPS)	4790
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, Bydgoska Lokalna Organizacja Turystyczna, City Hotel w Bydgoszczy, , Biuro Podróżników Flugo, Hotel Mercure - Bydgoszcz Sepia
Wymagania wstępne <i>(oczekiwane kompetencje kandydata – zwłaszcza w przypadku studiów drugiego stopnia)</i>	
Relacja obszar (specjalność) - kierunek	TURYSTYKA I REKREACJA

Program studiów cz.2

Obszar (specjalność): **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 osiąganych przez studenta
Przedmioty kanoniczne						
Wybrane zagadnienia z ekonomii i przedsiębiorczości	Wybrane zagadnienia z ekonomii i przedsiębiorczości	K_W03,K_W07,K_W11,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, prace pisemne, ocena nauczycielska, koleżeńska
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 prawną 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 gałęzi 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_U13,	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 kształcenia	Z	0	Testy, ankiety, dyskusja na forum
Kluczowe kompetencje społeczne	Kluczowe kompetencje społeczne	K_W05,K_W08,K_U05,K_U13,K_K01,K_K03,	Relacje społeczne; Asertywność; Radzenie sobie ze stresem; Savoir vivre w komunikacji interpersonalnej i autoprezentacji; Komunikacja interpersonalna; Techniki komunikacji interpersonalnej; Komunikacja międzykulturowa; Autoprezentacja; Techniki prezentacji; Wystąpienia publiczne; Zarządzanie czasem; Negocjacje	Z	2	Praca indywidualna i grupowa na zajęciach; wypowiedzi ustne; testy na platformie ONTE
	Integracja międzykulturowa	K_U09,K_U10,K_U12,K_K03,	Animacja czasu wolnego w kontekście uniwersyteckim jako element integracji międzykulturowej	Z	0,5	

Program studiów cz.2

Obszar (specjalność): **Hotelarstwo i gastronomia**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się						
Język obcy	Język obcy	K_U09,K_U10,K_U11,	<p>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, dojazdy 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, rozrywkowe, 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, trendów i zmian, relacje przyczynowo-skutkowe; opisywanie wykresów; wystąpienia publiczne, elementy prezentacji, udane i nieudane prezentacje</p>	Zo	6	<p>praca pisemna Test gramatyczny; test leksykalny; wypowiedź ustna; udział w dyskusji; odgrywanie ról; zadania na zrozumienie tekstu pisanego; zadania na zrozumienie tekstu słuchanego; wykonanie zadań w modułach językowych na platformie edukacyjnej</p>
	Język obcy specjalistyczny	K_U11,	<p>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</p>	Z	2	<p>praca pisemna Test gramatyczny; test leksykalny; wypowiedź ustna; udział w dyskusji; odgrywanie ról; zadania na zrozumienie tekstu pisanego; zadania na zrozumienie tekstu słuchanego; wykonanie zadań w modułach językowych na platformie edukacyjnej</p>
Kultura fizyczna	Wychowanie fizyczne	K_W05,K_U12,	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_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
	Wprowadzenie do informacji naukowej	K_W06,K_W10,K_U13,	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 serwisów tematycznych; Korzystanie z wyszukiwarek naukowych; Użytkowanie multiwyszukiwarek; Korzystanie z bibliotecznych systemów informacyjno-wyszukiwawczych	Z	1	Test na platformie zdalnego nauczania
	Szkolenie biblioteczne	K_W06,K_W10,	System informacyjno-biblioteczny WSG; Biblioteka Główna WSG (lub biblioteki filialne) i jej zbiory w Internecie; Katalogi on-line; Udostępnianie zbiorów; Bazy danych	Z	0	Test na platformie zdalnego nauczania

Program studiów cz.2

Obszar (specjalność): **Hotelarstwo i gastronomia**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się						
Elastyczne kształcenie	Pierwsza pomoc przedmedyczna	K_W06,K_W10,	Resuscytacja krążeniowo-oddechowa – algorytmy postępowania; Poszkodowany nieprzytomny; Niedrożność oddechu; 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; Odmrożenia, oparzenia termiczne, oparzenia chemiczne, porażenie prądem elektrycznym; Rodzaje ran i ich zaopatrzenie, krwotoki; 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 oraz analiza wykonanych zadań praktycznych
	Specjalistyczne systemy informatyczne	K_W06,K_W10,K_U06,	Funkcje i możliwości programu ProHott , Dokonywanie rezerwacji w systemie ProHott, Meldowanie gości hotelowych , Moduł kasowy, Wymeldowywanie gości, Zmianie statusu pokoi w module Housekeeping	Z	1	test
	Kultura języka polskiego	K_U10,	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	Pisemne testy kontrolne, ustne odpowiedzi sprawdzające znajomość gramatyki i słownictwa; pisemne wypowiedzi w ramach zadań domowych, pracy na zajęciach; krótkie wypowiedzi pisemne; praca domowa, praca na zajęciach, pisemne testy kontrolne sprawdzające umiejętność czytania ze zrozumieniem; samoocena, obserwacja; ocena aktywności i zaangażowania na zajęciach, obserwacja pracy w parach lub grupach
	Biznes plan [Business 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	Test, projekt
	E-commerce i Komunikacja marketingowa [Marketing communication]	K_W05,K_W06,K_W07,K_W11,K_U04,	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 konsumenckich 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	2	test, udział w dyskusji, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo, raport z projektu
	Geografia turystyczna Polski [Polish Tourist Geography]	K_W02,K_W04,K_W09,K_U01, K_U03,K_U04,K_U09,K_U10,	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 wydzielonych 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, kolokwia

Program studiów cz.2

Obszar (specjalność): **Hotelarstwo i gastronomia**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się					
Geografia turystyczna Europy (Europe Tourist Geography)	K_W02,K_W04,K_W09,K_U01,K_U13, K_U03,K_U04,K_U09,K_U10,	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, Włochy, Hiszpania, Portugalia, Czechy, 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	2	zaliczenie ustne, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo, analiza informacji na zadany temat, kolokwia
Geografia turystyczna świata (World Tourist Geography)	K_W02,K_W04,K_W09,K_U01,K_U13, K_U03,K_U04,K_U09,K_U10,	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 - Afryka, Azja i Australia, Geografia turystyczna wybranych państw świata – charakterystyka pogłębiona (np. kraje wyspiarskie – raje turystyczne, Birma, Chiny, Indie, Brazylia, Peru, USA i Kanada, Meksyk, Stany Zjednoczone, Australia i Nowa Zelandia, Ośrodki i szlaki turystyki dziedzictwa 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, kolokwia
Podstawy turystyki (Fundamentals of Tourism)	K_W01,K_W02,K_W04,K_U01, K_U03,K_U08,K_U09,	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 (rejony 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), rejony, gminy i miejscowości agroturystyczne, odcinki szlaków turyst.; centra obsługi turystycznej; zagospodarowanie tur. jako składowa produktu turystycznego. Zagospod. turystyczne jednostek admnistr. (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

Program studiów cz.2

Obszar (specjalność): **Hotelarstwo i gastronomia**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się					
Podstawy rekreacji [Fundamentals of Recreation]	K_W01,K_W04,K_W05,K_W09,K_U01, K_U03,K_U08,K_U09,K_U10,K_U12,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 hotelarstwa [Fundamentals of Hotel Industry]	K_W01,K_W04,K_W05,K_W09,K_U01, K_U03,K_U08,K_U09,	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 pisemne, wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo, analiza informacji na zadany temat
Podstawy krajoznawstwa [Fundamentals of touring]	K_K01, K_W01,K_W05,K_U01,K_U12,	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	Praca pisemna, Udział w dyskusji, wykonywania zadań indywidualnie, ocena nauczycielska i koleżeńska
Podstawy marketingu [Fundamentals of marketing]	K_W01,K_W03,K_W06,K_W11, K_W04,K_U05,K_U09,K_U10,	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 – case studies.	E, Zo	4	zaliczenie pisemne, udział w dyskusji, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo, analiza informacji na zadany temat
Organizacja gospodarki turystycznej [Organization of tourism sector]	K_W02,K_W03,K_W07,K_W08, K_U01,	Struktura organizacyjna gospodarki turystycznej w Polsce Charakterystyka podmiotów turystycznych wchodzących w skład sektora publicznego, niekomercyjnego i komercyjnego Analiza porównawcza wybranych regionów administracyjnych Polski pod względem ww. sektorów	Zo	2	test, analiza informacji na zadany temat, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo
Organizacja turystyki w Polsce i UE	K_W03, K_W04,K_W07, K_W08,K_U01, K_U08	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	2	Zaliczenie pisemne, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo, praca zaliczeniowa lub prezentacja z wystąpieniem
Produkt turystyczny [Tourist product]	K_W01,K_W03,K_W04,K_W05,K_W06,K_U01, K_U09,K_U10,K_U12,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 produktu markowe na rynku polskim i europejskim	E, Zo	4	Zaliczenie ustne, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo, analiza informacji na zadany temat, praca semestralna

Program studiów cz.2

Obszar (specjalność): **Hotelarstwo i gastronomia**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się						
Przedmioty podstawowe	Planowanie turystyczne [Tourist planning]	K_W02,K_W04,K_W07,K_W08,K_U04, K_U07,K_U09,K_U10,	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	2	zaliczenie ustne, analiza informacji na zadany temat, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo
	Turystyka kulturowa [Heritage tourism]	K_W01, K_W05, K_U06, K_K01,	Podstawy teoretyczne - . Wokół definicji kultury, pojęcie dziedzictwa kulturowego, Turystyka kulturowa, Profil turysty kulturowego Klasyfikacja turystyki kulturowej, Współczesne trendy w turystyce kulturowe, Turystyczno-kulturowy potencjał Polski i świata - wybrane walory turystyki kulturowej	Zo	3	zaliczenie ustne, analiza informacji na zadany temat, udział w dyskusji
	Turystyka biznesowa [Business tourism]	K_W03, K_W05, K_U02, K_U07, K_U09, K_U10,	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	kolokwia, wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo, raport z projektu
	Zagospodarowanie turystyczne [Tourism development]	K_W02, K_W04, K_W07, K_W08, K_U04, K_K01, K_U07, K_U09, K_K03,	Zagospodarowanie turystyczne - zakres pojęcia, funkcje, znaczenie w turystyce, ewolucja, Zagospodarowanie turystyczne jako przedmiot badań w zakresie turystyki, Podział urzędzeń 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	3	Zaliczenie ustne, analiza informacji na zadany temat, wykonywania zadań indywidualnie lub grupowo, projekt
	Marketing usług [Marketing of services]	K_U02, K_U07, K_U09, K_K04, K_K05, K_W04, K_U10, K_K02,	Zastosowanie instrumentów marketingu w rozwoju usług i produktów turystycznych oraz przedsiębiorstw turystycznych - case studies	Zo	3	Zaliczenie pisemne, raport z badań
	Organizacja i kalkulacja imprez turystycznych [Organization and calculation offer for tourist]	K_W06, K_W11, K_U06,	Planowanie, programowanie i realizacja imprez turystycznych. Znaczenie transportu w realizacji imprezy turystycznej. Programowanie imprez turystycznych ze względu na rodzaj transportu. Kalkulacja i rozliczanie imprez	Zo	4	wykonywanie zadań indywidualnie, projekt
	Negocjacje i etykieta menadżera	K_W05, K_U12,	Negocjacje – definicja, reguły, potrzeby, Zagadnienia związane z przygotowaniem do negocjacji, Negocjacje wstępne, Arsenał taktyk negocjacyjnych, Etyka w negocjacjach. Negocjatorzy, Zasady komunikacji w biznesie	Zo	1,5	test, udział w dyskusji, symulacja
	Prawo w turystyce, hotelarstwie i gastronomii	K_W01, 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
	Obsługa klienta [Service of consumer]	K_W07, K_K01, K_U02, K_U05, K_U09, K_U12, 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	Zo	3	zaliczenie pisemne, symulacja, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo, kolokwia
	PDW_Międzynarodowe centra turystyczne XI/1 [International tourism center]	K_W02, K_U04, K_U01, K_U09, K_U10,	Międzynarodowe centra turystyczne - case study	E, Zo	6,5	Zaliczenie pisemne, wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo, analiza informacji na zadany temat

Program studiów cz.2

Obszar (specjalność): **Hotelarstwo i gastronomia**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się

PDW_Techniki sprzedażowe XI/2 [sales techniques]	K_W03,K_W04,K_W05,K_W11,K_U04,K_U13, K_U01,K_U08,	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. Rozpoczynanie rozmowy sprzedażowej. Nawiązanie 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 obiekcję. 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	6,5	zaliczenie pisemne, analiza informacji na zadany temat, wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo
Nowe formy interpretacji dziedzictwa [New form of heritage interpretation]	K_W06, K_U01,K_U02,K_U07,K_U10,	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 popularyzacji wiedzy krajoznawczej, zastosowanie metod krajoznawczych w poznawaniu terenu	Zo, Z	1,5	zaliczenie ustne, eksperyment
Turystyka kwalifikowana [Adventure Tourism] - obóz[camp]	K_W04,K_W05,K_W07,K_U05,K_K04, K_K01,	Pojęcie i zakres turystyki kwalifikowanej, Turystyka kwalifikowana a turystyka aktywna, Rola PTTK w rozwoju turystyki kwalifikowanej, Rola przodowników, 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	3	test, analiza informacji na zadany temat, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo
Zajęcia eksperckie [Expert Lectures]	K_W03,K_W04,K_W05,K_W06,K_W08,K_W09,	Organizacja turystyki w Polsce i na Świecie, produkty turystyczne i trendy na rynku turystycznym (strona popytowa i podażowa)	Z	2	zaliczenie pisemne
PDW_Animation in tourism I/1	K_W05,K_W07,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 (bierne/aktywne), Animacje kulturalno-rozrywkowe, Animacje twórcze, Animacje sportowe, Zabawy muzyczno-ruchowe dla dzieci	Zo	2	zaliczenie pisemne
PDW-Soft Forms of Tourism I/2	K_W09,	Turystyka łagodna jako forma turystyki pozwalająca na zachowywanie równowagi pomiędzy środowiskiem przyrodniczym, potrzebami mieszkańców danego regionu a oczekiwaniami turystów - case studies	Zo	2	zaliczenie pisemne
PDW II/1 The concept of tourism potential	K_W04,	Potencjał turystyczny - koncepcja teoretyczna i jej praktyczne zastosowanie	Zo	4	test
PDW II/2 Worldwide Destination	K_W04,K_W08,	Studia przypadków - rynki turystyczne wybranych krajów świata	Zo	4	test
PDW-Event management III/2	K_W06,K_W07,K_W08,	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	2	zaliczenie pisemne
PDW Turystyka wodna III/1 [Nautical tourism]	K_W01,K_W02,K_W03,	Turystyka wodna jako jedna z form turystyki kwalifikowanej, formy aktywności wolnoczasowej z wykorzystaniem potencjału rekreacyjnego wód - np.. turystyka żeglarska, turystyka kajakowa, turystyka morska, ekstremalne formy aktywności - kajakarstwo górskie, kanioning itp.	Zo	2	zaliczenie pisemne

Program studiów cz.2

Obszar (specjalność): **Hotelarstwo i gastronomia**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się						
PDW-Obsługa turysty z niepełnosprawnością V/2 [Service of tourist with disabilities]	K_W04,K_W05,K_W07,K_W08,K_U04,K_K01,K_K03,	Trzy wymiary niepełnosprawności, model medyczny (indywidualny) i społeczny (interaktywny), klasyfikacja niepełnosprawności, Tendencje w aktywności turystycznej osób niepełnosprawnych, Wybrane udogodnienia dla osób niepełnosprawnych i sposoby eliminacji barier	Zo	1		zaliczenie ustne
PDW-Planning and development of regional tourism V/1	K_W07,	Planowanie rozwoju turystyki w regionie - studia przypadków	Zo	1		zaliczenie pisemne
PDW-Landscape ecology VI/1	K_W09,	Definicja ekologii krajobrazu, Związki ekologii krajobrazu z działaniami na rzecz zrównoważonego rozwoju, Europejskie wskaźniki zrównoważonego rozwoju, Zastosowanie teorii systemów w badaniach ekologii krajobrazów, Krajobraz w ujęciu energetycznym, Krajobraz w ujęciu dynamicznym, Model „płatów i korytarzy	Zo	1		zaliczenie pisemne
PDW_SET JETTING - od sztuki filmowej do atrakcji turystycznej VI/2	K_W05,K_W09,	Turystyka filmowa jako rodzaj turystyki kulturowej i turystyki zrównoważonej. Fenomen turystyki filmowej na świecie. Historia rozwoju turystyki filmowej i set jetting, Rodzaje turystyki filmowej. Profil turysty set jetting, Rola krajobrazu w turystyce filmowej. Place marketing. Potencjał turystyki filmowej w Polsce i szanse rozwoju turystyki filmowej w Polsce.	Zo	1		wykonywanie zadań indywidualnie, raport z badań
PDW-Tourism and environment VII/2	K_W09,K_K03,	Wpływ turystyki na środowisko, presja turystyczna, turystyka odpowiedzialna	Zo	2		zaliczenie pisemne
PDW-Turystyka kontrowersyjna VII/1 [Controversial tourism]	K_W04,K_W06,K_W09,	Wprowadzenie do zagadnień turystyki kontrowersyjnej, Przykłady produktów kontrowersyjnych w turystyce, Kontrowersyjne formy turystyki m.in. halal, eutanazyjna, aborcyjna, stag/hen-party, slumsów, tanatoturystyka	Zo	2		test, analiza informacji na zadany temat, referat
PDW_Turystyka na obszarach wiejskich VIII/1 [Tourism in rural area]	K_W02,K_U04, K_U01,K_U08,K_U09,K_U10,K_K03,	Uwarunkowania rozwoju turystyki na obszarach wiejskich, potencjał i produkty turystyki wiejskiej	Zo	4		zaliczenie pisemne, raport z badań
PDW_Turystyka w miastach VIII/2 [Tourism in the city area]	K_W02,K_U04, K_U01,K_U08,K_U09,K_U10,K_K03,	Turystyka miejska czy turystyka w mieście – wokół definicji, Czynniki przyciągające turystów do wielkiego miasta, Model atrakcyjności turystycznej miasta, Produkt turystyczny miasta, Wybrane rodzaje turystyki w mieście, Turystyka w miastach na świecie, Polityka miejska a rozwój turystyki, Portale miast w procesie promowania turystyki miejskiej, Wybrane miasta świata i ich produkty turystyczne	Zo	4		zaliczenie ustne, raport z projektu
PDW_Protokół dyplomatyczny i etykieta X/1 [Diplomatic Protocol and etiquette]	K_W05,K_W07,K_W08,K_U04,	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, tytułatura, 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 użyteczne 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	3,5		Test
PDW_Kurs barmański X/2 OFERTA CKPIS	K_W07,	Kurs barmański	Zo	3		test, symulacja
PDW_Organizacja imprez masowych XIV/2 [Organization of mass events]	K_U01,K_U08,K_U09,K_K02,	Organizacja imprezy masowej - case study	Zo	2,5		Raport z projektu
PDW_Zarządzanie zasobami ludzkimi XIV/1	K_U01,K_U08,K_U09,	Analiza potrzeb kadrowych organizacji – case study	Zo	2,5		Raport z projektu
PDW_Choroby zakaźne i tropikalne XV/1 [Infectious and Tropical Diseases]	K_W02,K_U01,K_U08,	Przedstawienie problematyki chorób zakaźnych i tropikalnych: epidemiologii, leczenia i zapobiegania. Pomoc doraźna w chorobach zakaźnych i tropikalnych.	Zo	1,5		Test

Program studiów cz.2

Obszar (specjalność): **Hotelarstwo i gastronomia**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się						
	PDW_Rozwiązania IT w hotelarstwie XV/2 [IT solutions in the hotel industry]	K_W02,K_U01,K_U08,	Cele i obszary wykorzystania systemów informacyjnych w turystyce, w tym ze szczególnym uwzględnieniem branży hotelarskiej. Przegląd systemów informatycznych stosowanych w turystyce. Przegląd systemów informatycznych stosowanych w turystyce, hotelarstwie i usługach gastronomicznych. Najważniejsze wyróżniki branży, klasyfikacja oprogramowania. Najważniejsze problemy związane z wdrażaniem narzędzi informatycznych w turystyce. Systemy ERP wspierające zarządzanie przedsiębiorstwem turystycznym – systemy CRM i ERP w hotelarstwie, Systemy rezerwacyjne CRS/GDS, Wykorzystanie Internetu do analizy branży turystycznej i hotelarskiej oraz analizy konkurencji, Wykorzystanie Internetu do analizy branży turystycznej i hotelarskiej oraz analizy konkurencji	Zo	1,5	Zaliczenie pisemne
Przedmioty kierunkowe i obszarowe						
	Organizacja pracy w przedsiębiorstwie hotelarskim [Organization of work in the hotel industry]	K_W03,K_W05, K_U06,K_U12,	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	2	zaliczenie pisemne, udział w dyskusji, wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo, analiza informacji na zadany temat
	PDW_Agroturystyka XIII/2 [Agrotourism]	K_W03,K_W07, K_U01,K_U08,	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,Zo	3,5	test, analiza informacji na zadany temat, wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo
	PDW_Kuchnie świata XIII/1 [Cuisines of the world]	K_W05,K_W07,K_W08,K_U04,K_K01, K_U01,K_U08,	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	3,5	zaliczenie ustne, analiza informacji na zadany temat
	Rynek hotelarski	K_W02,K_W03,K_W07,K_U05,	Hotelarstwo tradycyjne, Rynek hotelarski oparty na segmentacji, segmentacje standardowe, zdefiniowane i niszowe, Dedykowanie usług hotelarskich, tailoring – dopasowywanie do sygnalizowanych potrzeb, Segmentacja rynku hotelarskiego, Trendy rozwojowe współczesnego hotelarstwa	Zo	0,5	zaliczenie pisemne
	Podstawy Spa & Wellness [Fundamentals of Spa&Wellness]	K_W02,K_W03,K_W05, K_U02,K_U07,K_U09,K_U12, K_K01,	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	3	zaliczenie pisemne, analiza informacji na zadany temat, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo
	Systemy i łańcuchy hotelowe [Systems and hotel chains]	K_W05,K_W09, K_U06,K_U09,K_U10,	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 trzyszczełbłowy, Działalność MSH w formie globalnej, Formy prawno – 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	2	zaliczenie pisemne, analiza informacji na zadany temat, referat, kolokwia
	Towaroznawstwo spożywcze	K_W07,K_U02,	Towaroznawstwo jako dziedzina nauki w produkcji żywności.-Charakterystyka przedmiotu, zakresu i definicji dla obszaru towaroznawstwa.-Jakość i bezpieczeństwo w obszarze towaroznawstwa.- Szansa 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	2	Test, analiza informacji na zadany temat

Program studiów cz.2

Obszar (specjalność): **Hotelarstwo i gastronomia**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się						
Hotelarstwo i gastronomia	Wyposażenie techniczne hotelu [Technical equipment of the hotel]	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 wewnętrzna telefoniczna służba, Internet, Radio, TV, multimedia, Użycie informatycznych technologii w hotelu, Funkcjonowanie obiektu i ochrona środowiska	Z	1	Zaliczenie pisemne, udział w dyskusji
	Żywnienie człowieka	K_W04,K_W05,K_W07,K_K01, K_U02,K_U05,K_U12,K_U13,K_K05,	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, żywnienie różnych wiekowo grup turystycznych, żywnienie na obozach sportowych, żywnienie 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, zarys diet leczniczych stosowanych w wybranych jednostkach chorobowych	E,Zo	2	Zaliczenie pisemne, wykonywania zadań indywidualnie lub grupowo, analiza informacji na zadany temat, ocena nauczycielska
	Ekonomika przedsiębiorstwa hotelarskiego [Economics of Hotel]	K_W03,K_W04,K_W06, K_U02,K_U03,K_U04,K_U06,K_U08,K_U09,K_K04,	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 konkurowania, Ekonomika kosztów przedsiębiorstwa hotelarskiego: zarządzanie kosztami- cele, rodzaje kosztów, podział kosztów, rachunkowość zarządcza, USALI, 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, kolokwia, wykonywania zadań indywidualnie lub grupowo, ocena nauczycielska
	Funkcjonowanie gastronomii hotelowej [Functioning of hotel's gastronomy]	K_W07, K_U02,K_U05,K_U06,K_U09,K_U10,K_K04,	Miejsce usługi gastronomicznej w usłudze hotelarskiej, Możliwości podaży 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	5	zaliczenie pisemne, raport z projektu
	Organizacja imprez MICE [Organization events for MICE sector]	K_W03,K_W04,K_W05, K_U06,K_U09,K_U10,	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, wykonywanie zadań indywidualnie, raport z projektu

Program studiów cz.2

Obszar (specjalność): **Hotelarstwo i gastronomia**

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się						
	Systemy rezerwacyjne [Reservation systems]	K_W05,K_W09,K_U10, K_U06,	budowa i funkcjonowanie wybranych systemów rezerwacyjnych stosowanych w turystyce, dokonywanie rezerwacji, kalkulacji, wystawienie dokumentacji związanej z procesem rezerwacyjnym i poświadczeniem usługi itp..	Zo	1,5	test
	Technologia gastronomiczna	K_U05, K_U02,K_U05,K_K04, K_W07, K_U02,	Technologia gastronomiczna - podstawy teoretyczne, .Charakterystyka i podział zbóż. 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	2	zaliczenie ustne, wykonywanie zadań indywidualnie i grupowo, ocena nauczycielska
	Zarządzanie jakością w obiekcie hotelarskim [Quality management in the hotel]	K_W03,K_W05,K_W06,K_K01, K_W02,K_W07,K_W11,K_U12,K_K05, K_U02,K_U03,K_U04,	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, Z	2,5	test, analiza informacji na zadany temat, wykonywanie zadań indywidualnie lub grupowo, raport z projektu
Praktyki	Praktyka "kompetencje pracownicze"	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_W07,K_U05,K_U07,K_K04,	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 umożliwia 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 działań 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_U08,K_U09,K_U10,K_K01,K_K02,	Przygotowanie koncepcji badań oraz raportu z badań.	Zo	4	ocena nauczycielska, raport z badań
	Przygotowanie do egzaminu dyplomowego	K_U09,K_U10,K_U13,K_K01,K_K02,	Omówienie wyników pracy dyplomowej, omówienie zagadnień egzaminacyjnych	Zo	2	ocena nauczycielska