

I. OGÓLNE INFORMACJE PODSTAWOWE O PRZEDMIOCIE										
KOD PRZEDMIOTU: PR		Praktyki 1								
Nazwa jednostki organizacyjnej prowadzącej kierunek:				Filia w Warszawie Społeczna Akademia Nauk z siedzibą w Łodzi						
Nazwa kierunku studiów, poziom kształcenia:				Turystyka i rekreacja, studia I stopnia						
Profil kształcenia:				PRAKTYCZNY						
Nazwa specjalności:				Nie dotyczy						
Rodzaj modułu kształcenia:				Kształtujący umiejętności praktyczne						
Punkty ECTS:				15 ECTS						
Rok / Semestr:				II / 4						
Osoba koordynująca przedmiot:				Mgr Małgorzata Wawer						
II. WYMAGANIA WSTĘPNE										
Znajomość podstaw turystyki i rekreacji. Umiejętność pracy samodzielnej i w zespole										
III. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU										
C1	Czynny udział w życiu organizacji (w ramach zadań nakreślonych przez opiekuna praktyki) mające na celu praktyczne przygotowanie do wykonywania zawodu, w tym umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy w pracy zawodowej. Zadania te powinny polegać na włączeniu studenta w organizację różnego typu działań, tak aby mógł pogłębić wiedzę i wykorzystać nabytą wiedzę do przygotowania pracy dyplomowej.									
C2	Przygotowanie do pracy w zespole oraz do nawiązywania kontaktów, a także przygotowanie do samodzielności i odpowiedzialności za powierzone mu zadania.									
C3	Nabycie umiejętności pozyskiwania materiałów i informacji do realizacji zadań, w tym pomocnych w opracowaniu pracy dyplomowej									
C4	Zdobycie doświadczenia, wiedzy o rynku pracy oraz umiejętności wymaganych w pracy, a także dokonanie samooceny w zakresie umiejętności w celu zwiększenia możliwości skutecznego konkurowania na rynku pracy.									
IV. FORMY ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH ORAZ WYMIAR GODZIN										
	Wykład	Ćwiczenia	Konwersat.	Lab.	Warsztaty	Projekt	Seminarium	Konsultacje	Praktyki	Suma godzin
Studia stacjonarne									375	375
Studia niestacjonarne									375	375
V. METODY REALIZACJI ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH										
Formy zajęć			Metody dydaktyczne							
Praktyka			Obserwacja wykonywanej pracy przez pracowników i kierowników różnych organizacji zgodnych z kierunkiem studiów oraz uczestniczenie w pracy zakładu - wykonywanie obowiązków i zadań pracowników (częściowe lub całkowite). Szkolenie na stanowiskach.							
VI. PRZEDMIOTOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ Z ODNIESIEM DO EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA KIERUNKU										
Lp.	Opis przedmiotowych efektów uczenia się								Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza:										

P_W01	Student zna cele i zadania oraz zasady organizacji i funkcjonowania podmiotów działających w turystyce i rekreacji, obowiązujące przepisy, standardy, procedury, systemy i techniki obsługi klienta oraz wykorzystywany do tego celu sprzęt i urządzenia.	K_W02, K_W04, K_W06, K_W07, K_W10, K_W12, K_W13, K_W15, K_W16
P_W02	Student zna ofertę produktową/usługową podmiotów prowadzących działalność turystyczną i rekreacyjną, sposoby jej przygotowania i prowadzenia działalności marketingowej.	K_W07, K_W09, K_W11, K_W16
P_W03	Student zna wybrane powiązania i współzależności występujące pomiędzy podmiotami działającymi w turystyce i rekreacji a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązania pomiędzy obszarami funkcjonalnymi w organizacji.	K_W01, K_W08, K_W09
Umiejętności:		
P_U01	Student obserwuje, współuczestniczy i posiada podstawowe umiejętności w zakresie samodzielnej obsługi klienta i czynnego udziału w innych codziennych pracach organizacji, przygotowania ofert związanych z turystyką i rekreacją, ich realizacji oraz promocji; rozpoznania czynników wpływających na jakość obsługi, potrzeb klienta; obserwuje procesy i zjawiska w organizacji, współuczestniczy w projektach.	K_U03, K_U08, K_U09, K_U14, K_U15, K_U16, K_U18, K_U19, K_U24
P_U02	Student w niezbędnym zakresie potrafi zastosować obowiązujące w obiekcie przepisy prawne, standardy w różnych procesach, posługiwać się niezbędną terminologią, sporządzać podstawowe dokumenty, obsługiwać sprzęt i urządzenia oraz korzystać z technik informacyjnych, efektywnie zarządzać powierzonymi zasobami.	K_U08, K_U11, K_U12, K_U17, K_U20, K_U24
P_U03	Student potrafi wykorzystać znajomość powiązań i zależności występujących pomiędzy podmiotami gospodarki turystycznej a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązań pomiędzy obszarami funkcjonalnymi organizacji; Potrafi współdziałać w zespole.	K_U01, K_U04, K_U06, K_U13, K_U24
Kompetencje społeczne:		
P_K01	Student jest odpowiedzialny za powierzone zadania, otwarty na poglądy innych, rzetelnie przygotowuje się do pracy.	K_K05, K_K07
P_K02	Student jest gotów do poszerzania wiedzy i podnoszenia kompetencji zawodowych oraz dzielenia się wiedzą.	K_K01, K_K02
VII. TREŚCI KSZTAŁCENIA		
Lp.	Praktyki:	Odniesienie do przedmiotowych efektów uczenia się
P1	Zapoznanie z obowiązującymi w zakładzie przepisami BHP, przeciwpożarowymi, ochrony środowiska i sanitarno-epidemiologicznymi stosownie do charakteru organizacji, regulacjami branżowymi, regulaminami, wewnętrznymi procedurami oraz nabycie umiejętności zastosowania ich w praktyce	P_W01, P_U02, P_K02
P2	Poznanie celów i struktury organizacyjnej obiektu, zachodzących procesów, organizacji pracy (harmonogramy, zakres obowiązków, metody i techniki pracy) na poszczególnych stanowiskach pracy, wyposażenia w urządzenia i sprzęt, sposobu przygotowania dokumentacji i ich obiegu, planowania w organizacji, tworzenia baz danych klientów i ochrony danych, sposobu kontaktu z klientem i obsługi klienta czy imprez; Obserwacja i współudział w wykonywaniu podstawowych czynności związanych z usługami w zależności od typu obiektu – obsługa klienta, sprzętu i urządzeń, sporządzanie niezbędnej dokumentacji, zastosowanie nowych technologii oraz programów komputerowych; udział w projektach zespołowych służących rozwiązywaniu problemów praktycznych i wprowadzaniu zmian w organizacji	P_W01, P_U01, P_K01, P_K02
P3	Zapoznanie z ofertą produktu turystycznego i rekreacyjnego, poznanie zasad projektowania oferty, planowania oraz prowadzenia działalności marketingowej; Obserwacja i współudział w tworzeniu ofert turystycznych i rekreacyjnych oraz ich realizacji, rozliczaniu; współudział w przygotowaniu kampanii promocyjnych i materiałów reklamowych,	P_W02, P_U01, P_U02, P_K01, P_K02
P4	Poznanie zasad współpracy pomiędzy komórkami i innymi podmiotami zewnętrznymi, zawierania umów o współpracy, zasad rozliczeń oraz współuczestniczenie w realizacji współpracy z pracownikami organizacji i podmiotami zewnętrznymi w praktyce	P_W03, P_U03, P_K01, P_K02
P5	Przyjęcie innych powierzonych merytorycznych zadań przez opiekuna praktyki zgodnie z potrzebami przedsiębiorstwa, możliwościami i kompetencjami praktykanta, zgodnie z programem i planem praktyk	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01

Lp.	Praca własna:	Odniesienie do przedmiotowych efektów uczenia się
PW1	Prowadzenie dzienniczka praktyk.	P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02

VIII. METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiotowe efekty uczenia się	Metoda weryfikacji										Metoda zajęć, w ramach której weryfikowany jest EU
	Egzamin ustny/ opisowy/ testowy	Zaliczenie – ustne / opisowe / testowe	Esej/ referat/ portfolio	Wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	Prezentacja i obrona projektu indywidualna	Prezentacja projektu grupowego	Przygotowanie projektu indywidualny	Przygotowanie projektu grupowego	Dokumentacja z praktyk, dzienniczek praktyk	Rozmowa weryfikująca	
P_W01									x	x	Praktyki
P_W02									x	x	Praktyki
P_W03									x	x	Praktyki
P_U01									x	x	Praktyki
P_U02									x	x	Praktyki
P_U03									x	x	Praktyki
P_K01									x	x	Praktyki
P_K02									x	x	Praktyki

Warunkiem zaliczenia praktyk jest zrealizowanie wszystkich zadań wskazanych przez Opiekuna praktyk z ramienia instytucji przyjmującej studenta, udokumentowanie przebiegu praktyk w Dzienniczku Praktyk i uzyskanie pozytywnej opinii równoważnej z potwierdzeniem osiągnięcia przez praktykanta zakładanych efektów uczenia się przewidzianych w ramach praktyk.

IX. KRYTERIA OCENY OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiotowe efekty uczenia się	Ocena niedostateczna Student nie zna i nie rozumie / nie potrafi / nie jest gotów do:	Zakres ocen 3,0-3,5 Student zna i rozumie / potrafi / jest gotów do:	Zakres ocen 4,0-4,5 Student zna i rozumie / potrafi / jest gotów do:	Ocena bardzo dobra Student zna i rozumie / potrafi / jest gotów do:
P_W01	Student nie zna celów i zadań oraz zasad organizacji i funkcjonowania podmiotów działających w turystyce i rekreacji, obowiązujących przepisów, standardów, procedur, systemów i technik obsługi klienta oraz wykorzystywanego do to celu sprzętu i urządzeń	Student w zakresie pobieżnym zna cele i zadania oraz zasady organizacji i funkcjonowania podmiotów działających w turystyce i rekreacji, obowiązujące przepisy, standardy, procedury, systemy i techniki obsługi klienta oraz wykorzystywany do to celu sprzęt i urządzenia	Student zna cele i zadania oraz zasady organizacji i funkcjonowania podmiotów działających w turystyce i rekreacji, obowiązujące przepisy, standardy, procedury, systemy i techniki obsługi klienta oraz wykorzystywany do to celu sprzęt i urządzenia	Student w zakresie szczegółowym i wyczerpującym zna cele i zadania oraz zasady organizacji i funkcjonowania podmiotów działających w turystyce i rekreacji, obowiązujące przepisy, standardy, procedury, systemy i techniki obsługi klienta oraz wykorzystywany do to celu sprzęt i urządzenia
P_W02	Student nie zna oferty produktowej/usługowej podmiotów prowadzących działalność turystyczną i rekreacyjną, sposobów jej przygotowania i prowadzenia działalności marketingowej.	Student nie w pełni zna ofertę produktową/ usługową podmiotów prowadzących działalność turystyczną i rekreacyjną, sposoby jej przygotowania i prowadzenia działalności marketingowej.	Student zna ofertę produktową/usługową podmiotów prowadzących działalność turystyczną i rekreacyjną, sposoby jej przygotowania i prowadzenia działalności marketingowej.	Student zna szczegółową ofertę produktową/ usługową podmiotów prowadzących działalność turystyczną i rekreacyjną, sposoby jej przygotowania i prowadzenia działalności marketingowej.
P_W03	Student nie zna wybranych powiązań i współzależności występujących pomiędzy podmiotami działającymi w turystyce i rekreacji a	Student zna pobieżnie wybrane powiązania i współzależności występujące pomiędzy podmiotami działającymi w	Student zna wybrane powiązania i współzależności występujące pomiędzy podmiotami działającymi w	Student zna i szczegółowo opisuje wybrane powiązania i współzależności występujące pomiędzy podmiotami działającymi w

	innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązania pomiędzy obszarami funkcjonalnymi w organizacji.	turystyce i rekreacji a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązania pomiędzy obszarami funkcjonalnymi w organizacji.	turystyce i rekreacji a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązania pomiędzy obszarami funkcjonalnymi w organizacji.	turystyce i rekreacji a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązania pomiędzy obszarami funkcjonalnymi w organizacji.
P_U01	Student nie obserwuje, nie współuczestniczy i nie posiada podstawowych umiejętności w zakresie samodzielnej obsługi klienta i czynnego udziału w innych codziennych pracach organizacji, przygotowania ofert związanych z turystyką i rekreacją, ich realizacji oraz promocji; nie rozpoznaje czynników wpływających na jakość obsługi, potrzeb klienta; nie obserwuje procesów i zjawisk w organizacji, nie współuczestniczy w projektach.	Student w ograniczonym stopniu obserwuje, współuczestniczy i posiada podstawowe umiejętności w zakresie samodzielnej obsługi klienta i czynnego udziału w innych codziennych pracach organizacji, przygotowania ofert związanych z turystyką i rekreacją, ich realizacji oraz promocji; niestarannie rozpoznaje czynniki wpływające na jakość obsługi, potrzeb klienta; obserwuje procesy i zjawiska w organizacji, współuczestniczy w projektach.	Student obserwuje, współuczestniczy i posiada podstawowe umiejętności w zakresie samodzielnej obsługi klienta i czynnego udziału w innych codziennych pracach organizacji, przygotowania ofert związanych z turystyką i rekreacją, ich realizacji oraz promocji; rozpoznania czynników wpływających na jakość obsługi, potrzeb klienta; obserwuje procesy i zjawiska w organizacji, współuczestniczy w projektach.	Student w stopniu szczegółowym obserwuje, współuczestniczy i posiada podstawowe umiejętności w zakresie samodzielnej obsługi klienta i czynnego udziału w innych codziennych pracach organizacji, przygotowania ofert związanych z turystyką i rekreacją, ich realizacji oraz promocji; starannie rozpoznaje czynniki wpływające na jakość obsługi, potrzeby klienta; obserwuje procesy i zjawiska w organizacji, współuczestniczy w projektach.
P_U02	Student w podstawowym zakresie nie potrafi zastosować obowiązujących w obiekcie przepisów prawnych, standardów w różnych procesach, nie posługuje się niezbędną terminologią, nie sporządza podstawowych dokumentów, nie obsługuje sprzętu i urządzeń oraz nie korzysta z technik informacyjnych, efektywnie, nie zarządza powierzonymi zasobami.	Student w niezbędnym zakresie potrafi zastosować tylko niektóre obowiązujące w obiekcie przepisy prawne, standardy w różnych procesach, posługuwać się niezbędną terminologią, sporządzać podstawowe dokumenty, obsługiwać sprzęt i urządzenia oraz korzystać z technik informacyjnych, efektywnie zarządzać powierzonymi zasobami.	Student w niezbędnym zakresie potrafi zastosować obowiązujące w obiekcie przepisy prawne, ale wymaga wsparcia, standardy w różnych procesach, posługuwać się niezbędną terminologią, sporządzać podstawowe dokumenty, obsługiwać sprzęt i urządzenia oraz korzystać z technik informacyjnych, efektywnie zarządzać powierzonymi zasobami.	Student w niezbędnym zakresie potrafi samodzielnie zastosować obowiązujące w obiekcie przepisy prawne, standardy w różnych procesach, posługuwać się niezbędną terminologią, sporządzać podstawowe dokumenty, obsługiwać sprzęt i urządzenia oraz korzystać z technik informacyjnych, efektywnie zarządzać powierzonymi zasobami.
P_U03	Student nie potrafi wykorzystać znajomości powiązań i zależności występujących pomiędzy podmiotami gospodarki turystycznej a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązań pomiędzy obszarami funkcjonalnymi organizacji; Nie potrafi współdziałać w zespole.	Student potrafi wykorzystać znajomość tylko niektórych powiązań i zależności występujących pomiędzy podmiotami gospodarki turystycznej a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązań pomiędzy obszarami funkcjonalnymi organizacji; Potrafi z problemami współdziałać w zespole.	Student potrafi wykorzystać znajomość powiązań i zależności występujących pomiędzy podmiotami gospodarki turystycznej a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązań pomiędzy obszarami funkcjonalnymi organizacji; Potrafi współdziałać w zespole.	Student potrafi innowacyjnie wykorzystać znajomość powiązań i zależności występujących pomiędzy podmiotami gospodarki turystycznej a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązań pomiędzy obszarami funkcjonalnymi organizacji; Potrafi współdziałać w zespole, często podejmując rolę lidera.
P_K01	Student nie jest odpowiedzialny za powierzone zadania, otwarty na poglądy innych, przygotowuje się do pracy rzetelnie.	Student jest odpowiedzialny za powierzone zadania, otwarty na poglądy innych, rzetelnie przygotowuje się do pracy.		
P_K02	Student nie jest gotów do poszerzania wiedzy i podnoszenia kompetencji zawodowych oraz dzielenia się wiedzą.	Student jest gotów do poszerzania wiedzy i podnoszenia kompetencji zawodowych oraz dzielenia się wiedzą.		
X. NAKŁAD PRACY STUDENTA – WYMIAR GODZIN I BILANS PUNKTÓW ECTS				
Rodzaj aktywności			Obciążenie studenta	

ECTS	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Udział w zajęciach dydaktycznych (wykłady, ćwiczenia, konwersatoria, projekt, laboratoria, warsztaty, seminaria)	375 h	375 h
Egzamin/zaliczenie	---	---
Udział w konsultacjach	---	---
Praca własna studenta, w tym:	---	---
- Przygotowanie eseju	---	---
- Przeprowadzenie badań literaturowych	---	---
- Przeprowadzenie badań empirycznych	---	---
- Projekt (zebranie danych, przygotowanie założeń projektu, wykonanie projektu, itd.)	---	---
- Przygotowanie się do zajęć dydaktycznych	---	---
- Przygotowanie się do egzaminu/kolokwium/zaliczenia	---	---
Summaryczne obciążenie pracą studenta (25h = 1 ECTS) SUMA godzin/ECTS	375 h / 15 ECTS	375 h / 15 ECTS
Obciążenie studenta w ramach zajęć w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem	375 h / 15 ECTS	375 h / 15 ECTS
Obciążenie studenta w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	375 h / 15 ECTS	375 h / 15 ECTS
XI. LITERATURA PRZEDMIOTU ORAZ INNE MATERIAŁY DYDAKTYCZNE		
Literatura podstawowa przedmiotu:		
– Dzienniczek praktyk		
– Regulamin praktyk dla kierunku „turystyka i rekreacja”		
Literatura uzupełniająca przedmiotu:		
–		
Inne materiały dydaktyczne:		
–		

I. OGÓLNE INFORMACJE PODSTAWOWE O PRZEDMIOCIE										
KOD PRZEDMIOTU: PR			Praktyki 2a							
Nazwa jednostki organizacyjnej prowadzącej kierunek:					Filia w Warszawie Społeczna Akademia Nauk z siedzibą w Łodzi					
Nazwa kierunku studiów, poziom kształcenia:					Turystyka i rekreacja, studia I stopnia					
Profil kształcenia:					PRAKTYCZNY					
Nazwa specjalności:					Hotelarstwo i gastronomia					
Rodzaj modułu kształcenia:					Kształtujący umiejętności praktyczne / do wyboru					
Punkty ECTS:					15 ECTS					
Rok / Semestr:					III / 5					
Osoba koordynująca przedmiot:					Mgr Małgorzata Wawer					
II. WYMAGANIA WSTĘPNE										
Znajomość specyfiki działalności hotelarskiej i gastronomicznej. Umiejętność pracy samodzielnej i w zespole										
III. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU										
C1	Czynny udział w życiu organizacji (w ramach zadań nakreślonych przez opiekuna praktyki) mające na celu praktyczne przygotowanie do wykonywania zawodu, w tym umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy w pracy zawodowej. Zadania te powinny polegać na włączeniu studenta w organizację różnego typu działań, tak aby mógł pogłębić wiedzę i wykorzystać nabytą wiedzę do przygotowania pracy dyplomowej.									
C2	Przygotowanie do pracy w zespole oraz do nawiązywania kontaktów, a także przygotowanie do samodzielności i odpowiedzialności za powierzone mu zadania.									
C3	Nabycie umiejętności pozyskiwania materiałów i informacji do realizacji zadań, w tym pomocnych w opracowaniu pracy dyplomowej									
C4	Zdobycie doświadczenia, wiedzy o rynku pracy oraz umiejętności wymaganych w pracy, a także dokonanie samooceny w zakresie umiejętności w celu zwiększenia możliwości skutecznego konkurowania na rynku pracy.									
IV. FORMY ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH ORAZ WYMIAR GODZIN										
	Wykład	Ćwiczenia	Konwersat.	Lab.	Warsztaty	Projekt	Seminarium	Konsultacje	Praktyki	Suma godzin
Studia stacjonarne									375	375
Studia niestacjonarne									375	375
V. METODY REALIZACJI ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH										
Formy zajęć				Metody dydaktyczne						
Praktyka				Obserwacja wykonywanej pracy przez pracowników i kierowników różnych organizacji zgodnych z kierunkiem studiów oraz uczestniczenie w pracy zakładu - wykonywanie obowiązków i zadań pracowników (częściowe lub całkowite). Szkolenie na stanowiskach.						
VI. PRZEDMIOTOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ Z ODNIESIEM DO EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA KIERUNKU										
Lp.	Opis przedmiotowych efektów uczenia się								Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza:										

P_W01	Student zna cele i zadania oraz zasady organizacji i funkcjonowania podmiotów świadczących usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne, strategię przedsiębiorstwa, wybrane złożone aspekty zarządzania obiektem (stosowane narzędzia i techniki), obowiązujące przepisy, standardy, procedury, systemy zabezpieczeń, systemy informatyczne i techniki obsługi klienta i ich potrzeby, organizację pracy personelu oraz wykorzystywany do tego celu sprzęt i urządzenia.	K_W02, K_W04, K_W06, K_W07, K_W09, K_W10, K_W12, K_W13, K_W15, K_W16
P_W02	Student zna ofertę produktową/usługową podmiotów świadczących usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne, sposoby jej przygotowania/planowania i prowadzenia działalności marketingowej.	K_W07, K_W09, K_W11, K_W16
P_W03	Student zna zróżnicowane powiązania i współzależności występujące pomiędzy podmiotami świadczącymi usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązania pomiędzy obszarami funkcjonalnymi w organizacji.	K_W01, K_W08, K_W09
Umiejętności:		
P_U01	Student obserwuje, współuczestniczy i posiada umiejętności w zakresie samodzielnej obsługi klienta przedsiębiorstwa hotelarskiego i/lub gastronomicznego i czynnego udziału w innych codziennych pracach; prowadzi obserwację i ma udział w przygotowaniu ofert dotyczących obiektów hotelarskich i/lub gastronomicznych oraz ich promocji; rozpoznaje czynniki wpływające na jakość obsługi, potrzeb klienta; obserwuje procesy i zjawiska w organizacji, dostrzega zmiany i wskazuje obszary wymagające modyfikacji; współuczestniczy w projektach i procesach podejmowania decyzji.	K_U03, K_U08, K_U09, K_U14, K_U15, K_U16, K_U18, K_U19, K_U24
P_U02	Student w zaawansowanym zakresie potrafi zastosować obowiązujące w obiekcie hotelarskim i/lub gastronomicznym przepisy prawne, standardy w różnych procesach, posługiwać się niezbędną terminologią, sporządzać dokumenty, obsługiwać sprzęt i urządzenia oraz korzystać z technik informacyjnych; efektywnie zarządzać powierzonymi zasobami.	K_U08, K_U11, K_U12, K_U17, K_U20, K_U24
P_U03	Student potrafi wykorzystać wiedzę na temat powiązań i zależności występujących pomiędzy podmiotami świadczącymi usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne, a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązań pomiędzy obszarami funkcjonalnymi organizacji; Potrafi współdziałać w zespole.	K_U01, K_U04, K_U06, K_U13, K_U24
Kompetencje społeczne:		
P_K01	Student jest odpowiedzialny za powierzone zadania przez współpracowników, otwarty na poglądy innych, rzetelnie przygotowuje się do pracy, jest gotów formułować sądy w wybranych sprawach, podejmuje inicjatywy w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz myśli i działa w sposób przedsiębiorczy.	K_K05, K_K07
P_K02	Student rozumie potrzebę poszerzania wiedzy i podnoszenia kompetencji zawodowych oraz dzielenia się wiedzą.	K_K01, K_K02
VII. TREŚCI KSZTAŁCENIA		
Lp.	Praktyki:	Odniesienie do przedmiotowych efektów uczenia się
P1	Zapoznanie z obowiązującymi w zakładzie hotelarskim i/lub gastronomicznym przepisami BHP, przeciwpożarowymi, ochrony środowiska i sanitarno-epidemiologicznymi stosownie do charakteru organizacji, regulacjami branżowymi, regulaminami, wewnętrznymi procedurami oraz nabycie umiejętności zastosowania ich w praktyce.	P_W01, P_U02, P_K02
P2	Poznanie celów i struktury organizacyjnej oraz pionów funkcjonalnych obiektu hotelarskiego i/lub gastronomicznego, zachodzących procesów, organizacji pracy (harmonogramy, zakres obowiązków, metody i techniki pracy) na poszczególnych stanowiskach pracy, zasad zatrudniania, sposobów motywowania, szkolenia czy oceny pracowników, wyposażenia w urządzenia i sprzęt, sposobu przygotowania dokumentacji i ich obiegu, planowania strategicznego i operacyjnego w organizacji, tworzenia baz danych klientów i ochrony danych i mienia, sposobu kontaktu z klientem i obsługi klienta. Obserwacja i współudział w wykonywaniu podstawowych czynności związanych z usługami w zależności od typu obiektu – obsługa klienta, sprzętu i urządzeń, sporządzanie niezbędnej dokumentacji, zastosowanie nowych technologii oraz programów komputerowych; udział w projektach zespołowych.	P_W01, P_U01, P_K01, P_K02
P3	Zapoznanie z ofertą produktową obiektu hotelarskiego i /lub gastronomicznego, poznanie zasad projektowania oferty, planowania oraz prowadzenia działalności marketingowej.	P_W02, P_U01, P_U02, P_K01, P_K02

	Obserwacja i współudział w tworzeniu ofert turystycznych oraz ich realizacji, rozliczaniu; współudział w przygotowaniu kampanii promocyjnych i materiałów reklamowych, pogłębianie wiedzy na temat gospodarki finansowej, zasad i źródeł finansowania placówek i przedsięwzięć inwestycyjnych.	
P4	Poznanie zasad współpracy pomiędzy komórkami obiektu hotelarskiego i /lub gastronomicznego i innymi podmiotami zewnętrznymi, zawierania umów o współpracy, zasad rozliczeń oraz współuczestniczenie w realizacji współpracy z pracownikami organizacji w praktyce.	P_W03, P_U03, P_K01, P_K02
P5	Przyjęcie innych powierzonych merytorycznych zadań przez opiekuna praktyki zgodnie z potrzebami przedsiębiorstwa, możliwościami i kompetencjami praktykanta, zgodnie z programem i planem praktyk.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
Lp.	Praca własna:	Odniesienie do przedmiotowych efektów uczenia się
PW1	Prowadzenie dzienniczka praktyk.	P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02

VIII. METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiotowe efekty uczenia się	Metoda weryfikacji										Metoda zajęć, w ramach której weryfikowany jest EU
	Egzamin ustny/ opisowy/ testowy	Zaliczenie – ustne / opisowe / testowe	Esej/ referat/ portfolio	Wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	Prezentacja i obrona projektu indywidualna	Prezentacja projektu grupowego	Przygotowanie projektu indywidualny	Przygotowanie projektu grupowego	Dokumentacja z praktyk, dzienniczek praktyk	Rozmowa weryfikująca	
P_W01									x	x	praktyki
P_W02									x	x	praktyki
P_W03									x	x	praktyki
P_U01									x	x	praktyki
P_U02									x	x	praktyki
P_U03									x	x	praktyki
P_K01									x	x	praktyki
P_K02									x	x	praktyki

Warunkiem zaliczenia praktyk jest zrealizowanie wszystkich zadań wskazanych przez Opiekuna praktyk z ramienia instytucji przyjmującej studenta, udokumentowanie przebiegu praktyk w Dzienniczku Praktyk i uzyskanie pozytywnej opinii równoważnej z potwierdzeniem osiągnięcia przez praktykanta zakładanych efektów uczenia się przewidzianych w ramach praktyk.

IX. KRYTERIA OCENY OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiotowe efekty uczenia się	Ocena niedostateczna Student nie zna i nie rozumie / nie potrafi / nie jest gotów do:	Zakres ocen 3,0-3,5 Student zna i rozumie / potrafi / jest gotów do:	Zakres ocen 4,0-4,5 Student zna i rozumie / potrafi / jest gotów do:	Ocena bardzo dobra Student zna i rozumie / potrafi / jest gotów do:
P_W01	Student nie zna celów i zadań oraz zasad organizacji i funkcjonowania podmiotów świadczących usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne, strategii przedsiębiorstwa, wybranych aspektów zarządzania obiektem (stosowane narzędzia i techniki), obowiązujących przepisów, standardów, procedur, systemów zabezpieczeń, systemów	Student zna w zakresie pobieżnym cele i zadania oraz zasady organizacji i funkcjonowania podmiotów świadczących usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne, strategię przedsiębiorstwa, wybrane złożone aspekty zarządzania obiektem (stosowane narzędzia i techniki), obowiązujące przepisy, standardy, procedury, systemy zabezpieczeń, systemy informatyczne i	Student zna cele i zadania oraz zasady organizacji i funkcjonowania podmiotów świadczących usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne, strategię przedsiębiorstwa, wybrane złożone aspekty zarządzania obiektem (stosowane narzędzia i techniki), obowiązujące przepisy, standardy, procedury, systemy zabezpieczeń, systemy informatyczne i techniki obsługi klienta i ich	Student w zakresie szczegółowym zna cele i zadania oraz zasady organizacji i funkcjonowania podmiotów świadczących usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne, strategię przedsiębiorstwa, wybrane złożone aspekty zarządzania obiektem (stosowane narzędzia i techniki), obowiązujące przepisy, standardy, procedury, systemy zabezpieczeń,

	informatyczne i technik obsługi klienta i ich potrzeb, organizacji pracy personelu oraz wykorzystywanego do tego celu sprzęt i urządzenia.	techniki obsługi klienta i ich potrzeby, organizację pracy personelu oraz wykorzystywanego do tego celu sprzęt i urządzenia.	potrzeby, organizację pracy personelu oraz wykorzystywanego do tego celu sprzęt i urządzenia.	systemy informatyczne i techniki obsługi klienta i ich potrzeby, organizację pracy personelu oraz wykorzystywanego do tego celu sprzęt i urządzenia.
P_W02	Student nie zna oferty produktowej/usługowej podmiotów świadczących usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne, sposoby jej przygotowania/planowania i prowadzenia działalności marketingowej.	Student zna ofertę produktową/usługową podmiotów świadczących usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne, sposoby jej przygotowania/planowania i prowadzenia działalności marketingowej, lecz jego wiedza jest wypełniona lukami i nieusystematyzowana.	Student zna ofertę produktową/usługową podmiotów świadczących usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne, sposoby jej przygotowania/planowania i prowadzenia działalności marketingowej.	Student zna w zakresie szczegółowym i wyczerpującym ofertę produktową/usługową podmiotów świadczących usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne, sposoby jej przygotowania/planowania i prowadzenia działalności marketingowej.
P_W03	Student nie zna zróżnicowanych powiązań i współzależności występujących pomiędzy podmiotami świadczącymi usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązania pomiędzy obszarami funkcjonalnymi w organizacji.	Student zna w stopniu pobieżnym zróżnicowane powiązania i współzależności występujące pomiędzy podmiotami świadczącymi usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązania pomiędzy obszarami funkcjonalnymi w organizacji.	Student zna zróżnicowane powiązania i współzależności występujące pomiędzy podmiotami świadczącymi usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązania pomiędzy obszarami funkcjonalnymi w organizacji.	Student zna w stopniu wyczerpującym zróżnicowane powiązania i współzależności występujące pomiędzy podmiotami świadczącymi usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązania pomiędzy obszarami funkcjonalnymi w organizacji.
P_U01	Student nie obserwuje, nie współuczestniczy i nie posiada umiejętności w zakresie samodzielnej obsługi klienta przedsiębiorstwa hotelarskiego i/lub gastronomicznego i czynnego udziału w innych codziennych pracach; nie prowadzi obserwacji i nie bierze udziału w przygotowaniu ofert dotyczących obiektów hotelarskich i/lub gastronomicznych oraz ich promocji; nie rozpoznaje czynników wpływających na jakość obsługi, potrzeb klienta; nie obserwuje procesów i zjawisk w organizacji, dostrzegania zmian i wskazywania obszarów wymagających modyfikacji; nie współuczestniczy w projektach i procesach podejmowania decyzji	Student ma trudności obserwuje, współuczestniczy i posiada ograniczone umiejętności w zakresie samodzielnej obsługi klienta przedsiębiorstwa hotelarskiego i/lub gastronomicznego i czynnego udziału w innych codziennych pracach; prowadzi obserwację i ma udział w przygotowaniu ofert dotyczących obiektów hotelarskich i/lub gastronomicznych oraz ich promocji; rozpoznaje czynniki wpływające na jakość obsługi, potrzeb klienta; obserwuje procesy i zjawiska w organizacji, dostrzega zmiany i wskazuje obszary wymagające modyfikacji; współuczestniczy w projektach i procesach podejmowania decyzji	Student obserwuje, współuczestniczy i posiada umiejętności w zakresie samodzielnej obsługi klienta przedsiębiorstwa hotelarskiego i/lub gastronomicznego i czynnego udziału w innych codziennych pracach; prowadzi obserwację i ma udział w przygotowaniu ofert dotyczących obiektów hotelarskich i/lub gastronomicznych oraz ich promocji; rozpoznaje czynniki wpływające na jakość obsługi, potrzeb klienta; obserwuje procesy i zjawiska w organizacji, dostrzega zmiany i wskazuje obszary wymagające modyfikacji; współuczestniczy w projektach i procesach podejmowania decyzji	Student starannie obserwuje, współuczestniczy i posiada rozwinięte umiejętności w zakresie samodzielnej obsługi klienta przedsiębiorstwa hotelarskiego i/lub gastronomicznego i czynnego udziału w innych codziennych pracach; prowadzi obserwację i ma udział w przygotowaniu ofert dotyczących obiektów hotelarskich i/lub gastronomicznych oraz ich promocji; rozpoznaje czynniki wpływające na jakość obsługi, potrzeb klienta; obserwuje procesy i zjawiska w organizacji, dostrzega zmiany i wskazuje obszary wymagające modyfikacji; współuczestniczy w projektach i procesach podejmowania decyzji
P_U02	Student w zaawansowanym zakresie nie potrafi zastosować obowiązujące w obiekcie hotelarskim i/lub gastronomicznym przepisy prawne, standardy w różnych procesach, posługiwać się niezbędną terminologią, sporządzać dokumenty, obsługiwać sprzęt i urządzenia oraz korzystać z technik	Student w podstawowym zakresie potrafi zastosować obowiązujące w obiekcie hotelarskim i/lub gastronomicznym przepisy prawne, standardy w różnych procesach, posługiwać się niezbędną terminologią, sporządzać dokumenty, obsługiwać sprzęt i urządzenia oraz korzystać z technik	Student w zaawansowanym zakresie potrafi zastosować obowiązujące w obiekcie hotelarskim i/lub gastronomicznym przepisy prawne, standardy w różnych procesach, posługiwać się niezbędną terminologią, sporządzać dokumenty, obsługiwać sprzęt i urządzenia oraz korzystać z technik	Student w zaawansowanym i usystematyzowanym zakresie potrafi zastosować obowiązujące w obiekcie hotelarskim i/lub gastronomicznym przepisy prawne, standardy w różnych procesach, posługiwać się niezbędną terminologią, sporządzać dokumenty, obsługiwać sprzęt i urządzenia oraz

	informacyjnych; efektywnie zarządzać powierzonymi zasobami	informacyjnych; efektywnie zarządzać powierzonymi zasobami	informacyjnych; efektywnie zarządzać powierzonymi zasobami	korzystać z technik informacyjnych; efektywnie zarządzać powierzonymi zasobami
P_U03	Student nie potrafi wykorzystać wiedzy na temat powiązań i zależności występujących pomiędzy podmiotami świadczącymi usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne, a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązań pomiędzy obszarami funkcjonalnymi organizacji; Nie potrafi współdziałać w zespole	Student potrafi wykorzystać podstawową wiedzę na temat powiązań i zależności występujących pomiędzy podmiotami świadczącymi usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne, a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązań pomiędzy obszarami funkcjonalnymi organizacji; Potrafi z problemami współdziałać w zespole	Student potrafi wykorzystać wiedzę na temat powiązań i zależności występujących pomiędzy podmiotami świadczącymi usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne, a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązań pomiędzy obszarami funkcjonalnymi organizacji; Potrafi współdziałać w zespole	Student potrafi wykorzystać kompleksową wiedzę na temat powiązań i zależności występujących pomiędzy podmiotami świadczącymi usługi hotelarskie i/lub gastronomiczne, a innymi podmiotami tworzącymi otoczenie oraz powiązań pomiędzy obszarami funkcjonalnymi organizacji; Potrafi współdziałać w zespole pełniąc często rolę lidera.
P_K01	Student jest odpowiedzialny za powierzone zadania przez współpracownikami, otwarty na poglądy innych, rzetelnie przygotowuje się do pracy, jest gotów formułować sądy w wybranych sprawach, podejmuje inicjatywy w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz myśli i działa w sposób przedsiębiorczy.	Student jest odpowiedzialny za powierzone zadania przez współpracownikami, otwarty na poglądy innych, rzetelnie przygotowuje się do pracy, jest gotów formułować sądy w wybranych sprawach, podejmuje inicjatywy w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz myśli i działa w sposób przedsiębiorczy.		
P_K02	Student rozumie potrzebę poszerzania wiedzy i podnoszenia kompetencji zawodowych oraz dzielenia się wiedzą.	Student rozumie potrzebę poszerzania wiedzy i podnoszenia kompetencji zawodowych oraz dzielenia się wiedzą.		

X. NAKŁAD PRACY STUDENTA – WYMIAR GODZIN I BILANS PUNKTÓW ECTS

Rodzaj aktywności ECTS	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Udział w zajęciach dydaktycznych (wykłady, ćwiczenia, konwersatoria, projekt, laboratoria, warsztaty, seminaria)	375 h	375 h
Egzamin/zaliczenie	---	---
Udział w konsultacjach	---	---
Praca własna studenta, w tym:	---	---
- Przygotowanie eseju	---	---
- Przeprowadzenie badań literaturowych	---	---
- Przeprowadzenie badań empirycznych	---	---
- Projekt (zebranie danych, przygotowanie założeń projektu, wykonanie projektu, itd.)	---	--
- Przygotowanie się do zajęć dydaktycznych	---	----
- Przygotowanie się do egzaminu/kolokwium/zaliczenia	---	---
Sumaryczne obciążenie pracą studenta (25h = 1 ECTS) SUMA godzin/ECTS	375 h / 15 ECTS	375 h / 15 ECTS
Obciążenie studenta w ramach zajęć w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem	375 h / 15 ECTS	375 h / 15 ECTS
Obciążenie studenta w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	375 h / 15 ECTS	375 h / 15 ECTS

XI. LITERATURA PRZEDMIOTU ORAZ INNE MATERIAŁY DYDAKTYCZNE

Literatura podstawowa przedmiotu:

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">– Dzienniczek praktyk– Regulamin praktyk kierunku „turystyka i rekreacja” |
| Literatura uzupełniająca przedmiotu:
– |
| Inne materiały dydaktyczne:
– |

I. OGÓLNE INFORMACJE PODSTAWOWE O PRZEDMIOCIE										
KOD PRZEDMIOTU: PR			Praktyki 2b							
Nazwa jednostki organizacyjnej prowadzącej kierunek:					Filia w Warszawie Społeczna Akademia Nauk z siedzibą w Łodzi					
Nazwa kierunku studiów, poziom kształcenia:					Turystyka i rekreacja, studia I stopnia					
Profil kształcenia:					PRAKTYCZNY					
Nazwa specjalności:					Zarządzanie w biznesie turystycznym					
Rodzaj modułu kształcenia:					Kształtujący umiejętności praktyczne / do wyboru					
Punkty ECTS:					15 ECTS					
Rok / Semestr:					III / 5					
Osoba koordynująca przedmiot:					mgr Małgorzata Wawer					
II. WYMAGANIA WSTĘPNE										
Znajomość zagadnień związanych z zarządzaniem, nowoczesnymi metodami zarządzania oraz usługami turystycznymi. Umiejętność pracy samodzielnej i w zespole.										
III. CELE KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU										
C1	Czynny udział w życiu organizacji (w ramach zadań nakreślonych przez opiekuna praktyki) mające na celu praktyczne przygotowanie do wykonywania zawodu, w tym umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy w pracy zawodowej. Zadania te powinny polegać na włączeniu studenta w organizację różnego typu działań, tak aby mógł pogłębić wiedzę i wykorzystać nabytą wiedzę do przygotowania pracy dyplomowej.									
C2	Przygotowanie do pracy w zespole oraz do nawiązywania kontaktów, a także przygotowanie do samodzielności i odpowiedzialności za powierzone mu zadania.									
C3	Nabycie umiejętności pozyskiwania materiałów i informacji do realizacji zadań, w tym pomocnych w opracowaniu pracy dyplomowej									
C4	Zdobycie doświadczenia, wiedzy o rynku pracy oraz umiejętności wymaganych w pracy, a także dokonanie samooceny w zakresie umiejętności w celu zwiększenia możliwości skutecznego konkurowania na rynku pracy.									
IV. FORMY ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH ORAZ WYMIAR GODZIN										
	Wykład	Ćwiczenia	Konwersat.	Lab.	Warsztaty	Projekt	Seminarium	Konsultacje	Praktyki	Suma godzin
Studia stacjonarne									375	375
Studia niestacjonarne									375	375
V. METODY REALIZACJI ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH										
Formy zajęć				Metody dydaktyczne						
Praktyka				Obserwacja wykonywanej pracy przez pracowników i kierowników różnych organizacji zgodnych z kierunkiem studiów oraz uczestniczenie w pracy zakładu - wykonywanie obowiązków i zadań pracowników (częściowe lub całkowite). Szkolenie na stanowiskach.						
VI. PRZEDMIOTOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ Z ODNIESIEM DO EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA KIERUNKU										
Lp.	Opis przedmiotowych efektów uczenia się								Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza:										

P_W01	Student zna cele i zadania oraz zasady organizacji i funkcjonowania podmiotów działających w biznesie turystycznym w zmieniającym się otoczeniu, wykorzystywany w tym celu sprzęt i urządzenia, sposób zarządzania przedsiębiorstwem oraz wykorzystywane koncepcje, metody i techniki służące poprawie konkurencyjności, oraz sposób realizacji funkcji związanych z planowaniem, organizowaniem, przewodzeniem i kontrolowaniem, zna obowiązujące przepisy prawne, standardy, systemy i techniki obsługi klienta sposób budowania wizerunku i zarządzania finansami	K_W02, K_W04, K_W06, K_W07, K_W09, K_W10, K_W12, K_W13, K_W15, K_W16
P_W02	Student zna ofertę produktową/usługową podmiotów prowadzących biznes turystyczny i zasady jej tworzenia uwzględniające aktualne trendy i wymogi zrównoważonego rozwoju, organizowania, realizacji i rozliczania imprez, sposób planowania nowego produktu i prowadzenia działalności marketingowej;	K_W07, K_W11, K_W09, K_W16
P_W03	Student zna powiązania i współzależności występujące pomiędzy podmiotami działającymi w biznesie turystycznym oraz powiązania pomiędzy obszarami funkcjonalnymi w organizacji, zasady przepływu informacji, komunikacji i budowania zespołów.	K_W01, K_W09, K_W08
Umiejętności:		
P_U01	Student obserwuje i współuczestniczy w zarządzaniu przedsiębiorstwem świadczącym usługi turystyczne z wykorzystaniem różnych metod oraz w realizowaniu funkcji zarządzania, w organizowaniu obsługi klienta, obserwuje i ma udział w planowaniu nowej oferty, w realizacji oraz ich promocji, planowaniu zasobów; wykorzystuje metody służące rozpoznaniu czynników wpływających na jakość obsługi i potrzeb klienta; współuczestniczy w projektach i procesach podejmowania decyzji.	K_U03, K_U08, K_U09, K_U14, K_U15, K_U16, K_U18, K_U19, K_U24
P_U02	Student potrafi zastosować obowiązujące w obiekcie przepisy prawne, standardy w różnych procesach, posługiwać się niezbędną terminologią, sporządzać niezbędne dokumenty, obsługiwać sprzęt i urządzenia oraz korzystać z technik informacyjnych, efektywnego zarządzania powierzonymi zasobami.	K_U08, K_U11, K_U12, K_U17, K_U20, K_U24
P_U03	Student posiada podstawowe umiejętności wykorzystania wiedzy na temat powiązań i zależności występujących pomiędzy podmiotami działającymi w biznesie turystycznym oraz powiązań pomiędzy obszarami funkcjonalnymi organizacji; Potrafi współdziałać w zespole.	K_U01, K_U04, K_U06, K_U13, K_U24
Kompetencje społeczne:		
P_K01	Student jest odpowiedzialny za powierzone zadania przez współpracownikami, otwarty na poglądy innych, rzetelnie przygotowuje się do pracy, umie formułować sądy w wybranych sprawach, podejmuje inicjatywy w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz myśli i działa w sposób przedsiębiorczy.	K_K05, K_K07
P_K02	Student rozumie potrzebę poszerzania wiedzy i podnoszenia kompetencji zawodowych oraz dzielenia się wiedzą.	K_K01, K_K02
VII. TREŚCI KSZTAŁCENIA		
Lp.	Praktyki:	Odniesienie do przedmiotowych efektów uczenia się
P1	Zapoznanie z obowiązującymi w biznesie turystycznym przepisami (BHP, przeciwpożarowymi, ochrony środowiska i sanitarno-epidemiologicznymi) stosownie do charakteru organizacji, regulacjami branżowymi, regulaminami, wewnętrznymi procedurami oraz nabycie umiejętności zastosowania ich w praktyce	P_W01, P_U02, P_K02
P2	Poznanie celów i struktury organizacyjnej obiektu, zachodzących procesów i sposobów ich opracowywania i zarządzania nimi, organizacji pracy na poszczególnych stanowiskach pracy, delegowania uprawnień i sposobu komunikacji, wyposażenia w urządzenia i sprzęt, sposobu przygotowania dokumentacji i ich obiegu, zasad planowania strategicznego, taktycznego i operacyjnego w organizacji, zasad zarządzania zasobami ludzkimi - poznanie zasad zarządzania relacjami z klientem, tworzenia baz danych klientów i ochrony danych, sposobu kontaktu z klientem i obsługi klienta; poznanie innych metod zarządzania. Obserwacja i współudział w wykonywaniu podstawowych czynności związanych z zarządzaniem w obiekcie i realizowaniem podstawowych funkcji, z planowaniem, z zarządzaniem zasobami ludzkimi i organizowaniem obsługi klienta, zarządzaniem relacjami z klientem, wykorzystaniem w tym celu sprzętu i urządzeń, sporządzanie niezbędnej dokumentacji, zastosowanie nowych technologii oraz programów komputerowych; udział w projektach zespołowych służących rozwiązywaniu problemów praktycznych i wprowadzaniu	P_W01, P_U01, P_K01, P_K02

	zmian w organizacji.	
P3	Zapoznanie z ofertą produktu turystycznego, poznanie zasad projektowania oferty, planowania oraz prowadzenia działalności marketingowej; Obserwacja i współudział w tworzeniu ofert turystycznych oraz ich realizacji, rozliczaniu; współudział w przygotowaniu kampanii promocyjnych i materiałów reklamowych, pogłębianie wiedzy na temat gospodarki finansowej, zasad i źródeł finansowania placówek i przedsięwzięć turystycznych.	P_W02, P_U01, P_U02, P_K01, P_K02
P4	Poznanie zasad współpracy pomiędzy komórkami organizacji i innymi podmiotami zewnętrznymi, zawierania umów o współpracy, zasad rozliczeń oraz współuczestniczenie w realizacji współpracy z pracownikami organizacji w praktyce.	P_W03, P_U03, P_K01, P_K02
P5	Przyjęcie innych powierzonych merytorycznych zadań przez opiekuna praktyki zgodnie z potrzebami przedsiębiorstwa, możliwościami i kompetencjami praktykanta, zgodnie z programem i planem praktyk.	P_U01, P_U02, P_U03, P_K01
Lp.	Praca własna:	Odniesienie do przedmiotowych efektów uczenia się
PW1	Prowadzenie dzienniczka praktyk.	P_W01, P_W02, P_W03, P_U01, P_U02, P_U03, P_K01, P_K02

VIII. METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiotowe efekty uczenia się	Metoda weryfikacji										Metoda zajęć, w ramach której weryfikowany jest EU
	Egzamin ustny/ opisowy/ testowy	Zaliczenie – ustne / opisowe / testowe	Esej/ referat/ portfolio	Wykonanie sprawozdań laboratoryjnych	Prezentacja i obrona projektu indywidualna	Prezentacja projektu grupowego	Przygotowanie projektu indywidualny	Przygotowanie projektu grupowego	Dokumentacja z praktyk, dzienniczek praktyk	Rozmowa weryfikująca	
P_W01									x	x	praktyki
P_W02									x	x	praktyki
P_W03									x	x	praktyki
P_U01									x	x	praktyki
P_U02									x	x	praktyki
P_U03									x	x	praktyki
P_K01									x	x	praktyki
P_K02									x	x	praktyki

Warunkiem zaliczenia praktyk jest zrealizowanie wszystkich zadań wskazanych przez Opiekuna praktyk z ramienia instytucji przyjmującej studenta, udokumentowanie przebiegu praktyk w Dzienniczku Praktyk i uzyskanie pozytywnej opinii równoważnej z potwierdzeniem osiągnięcia przez praktykanta zakładanych efektów uczenia się przewidzianych w ramach praktyk.

IX. KRYTERIA OCENY OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiotowe efekty uczenia się	Ocena niedostateczna Student nie zna i nie rozumie / nie potrafi / nie jest gotów do:	Zakres ocen 3,0-3,5 Student zna i rozumie / potrafi / jest gotów do:	Zakres ocen 4,0-4,5 Student zna i rozumie / potrafi / jest gotów do:	Ocena bardzo dobra Student zna i rozumie / potrafi / jest gotów do:
P_W01	Student nie zna celów i zadań oraz zasad organizacji i funkcjonowania podmiotów działających w biznesie turystycznym w zmieniającym się otoczeniu, wykorzystywanego w tym celu sprzęt i urządzenia, sposobu zarządzania przedsiębiorstwem oraz wykorzystywanych	Student zna w stopniu ogólnym cele i zadania oraz zasady organizacji i funkcjonowania podmiotów działających w biznesie turystycznym w zmieniającym się otoczeniu, wykorzystywany w tym celu sprzęt i urządzenia, sposób zarządzania przedsiębiorstwem oraz wykorzystywane koncepcje,	Student zna cele i zadania oraz zasady organizacji i funkcjonowania podmiotów działających w biznesie turystycznym w zmieniającym się otoczeniu, wykorzystywany w tym celu sprzęt i urządzenia, sposób zarządzania przedsiębiorstwem oraz wykorzystywane koncepcje, metody i techniki służące	Student zna szczegółowe cele i zadania oraz zasady organizacji i funkcjonowania podmiotów działających w biznesie turystycznym w zmieniającym się otoczeniu, wykorzystywany w tym celu sprzęt i urządzenia, sposób zarządzania przedsiębiorstwem oraz wykorzystywane koncepcje,

	koncepcji, metod i technik służących poprawie konkurencyjności, oraz sposobu realizacji funkcji związanych z planowaniem, organizowaniem, przewodzeniem i kontrolowaniem, nie zna obowiązujących przepisów prawnych, standardów, systemów i technik obsługi klienta sposób budowania wizerunku i zarządzania finansami.	metody i techniki służące poprawie konkurencyjności, oraz sposób realizacji funkcji związanych z planowaniem, organizowaniem, przewodzeniem i kontrolowaniem, zna w zakresie pobieżnym obowiązujące przepisy prawne, standardy, systemy i techniki obsługi klienta sposób budowania wizerunku i zarządzania finansami.	poprawie konkurencyjności, oraz sposób realizacji funkcji związanych z planowaniem, organizowaniem, przewodzeniem i kontrolowaniem, zna obowiązujące przepisy prawne, standardy, systemy i techniki obsługi klienta sposób budowania wizerunku i zarządzania finansami.	metody i techniki służące poprawie konkurencyjności, oraz sposób realizacji funkcji związanych z planowaniem, organizowaniem, przewodzeniem i kontrolowaniem, zna w stopniu usystematyzowanym obowiązujące przepisy prawne, standardy, systemy i techniki obsługi klienta sposób budowania wizerunku i zarządzania finansami.
P_W02	Student nie zna oferty produktowych/usługowych podmiotów prowadzących biznes turystyczny i zasad ich tworzenia uwzględniających aktualne trendy i wymogi zrównoważonego rozwoju, organizowania, realizacji i rozliczania imprez, sposobu planowania nowego produktu i prowadzenia działalności marketingowej.	Student zna w stopniu pobieżnym ofertę produktową/usługową podmiotów prowadzących biznes turystyczny i zasady jej tworzenia uwzględniające aktualne trendy i wymogi zrównoważonego rozwoju, organizowania, realizacji i rozliczania imprez, sposób planowania nowego produktu i prowadzenia działalności marketingowej.	Student zna ofertę produktową/usługową podmiotów prowadzących biznes turystyczny i zasady jej tworzenia uwzględniające aktualne trendy i wymogi zrównoważonego rozwoju, organizowania, realizacji i rozliczania imprez, sposób planowania nowego produktu i prowadzenia działalności marketingowej.	Student zna w zakresie szczegółowym ofertę produktową/usługową podmiotów prowadzących biznes turystyczny i zasady jej tworzenia uwzględniające aktualne trendy i wymogi zrównoważonego rozwoju, organizowania, realizacji i rozliczania imprez, sposób planowania nowego produktu i prowadzenia działalności marketingowej.
P_W03	Student nie zna powiązań i współzależności występujących pomiędzy podmiotami działającymi w biznesie turystycznym oraz powiązania pomiędzy obszarami funkcjonalnymi w organizacji, zasady przepływu informacji, komunikacji i budowania zespołów.	Student zna ogólne powiązania i współzależności występujące pomiędzy podmiotami działającymi w biznesie turystycznym oraz powiązania pomiędzy obszarami funkcjonalnymi w organizacji, zasady przepływu informacji, komunikacji i budowania zespołów.	Student zna powiązania i współzależności występujące pomiędzy podmiotami działającymi w biznesie turystycznym oraz powiązania pomiędzy obszarami funkcjonalnymi w organizacji, zasady przepływu informacji, komunikacji i budowania zespołów.	Student zna szczegółowe powiązania i współzależności występujące pomiędzy podmiotami działającymi w biznesie turystycznym oraz powiązania pomiędzy obszarami funkcjonalnymi w organizacji, zasady przepływu informacji, komunikacji i budowania zespołów.
P_U01	Student nie obserwuje i nie współuczestniczy w zarządzaniu przedsiębiorstwem świadczącym usługi turystyczne z wykorzystaniem różnych metod oraz w realizowaniu funkcji zarządzania, w organizowaniu obsługi klienta, nie obserwuje i nie ma udziału w planowaniu nowej oferty, w realizacji oraz ich promocji, planowaniu zasobów; nie wykorzystuje metod służących rozpoznaniu czynników wpływających na jakość obsługi i potrzeb klienta; nie współuczestniczy w projektach i procesach podejmowania decyzji.	Student w ograniczonym stopniu obserwuje i współuczestniczy w zarządzaniu przedsiębiorstwem świadczącym usługi turystyczne z wykorzystaniem różnych metod oraz w realizowaniu funkcji zarządzania, w organizowaniu obsługi klienta, obserwuje i ma udział w planowaniu nowej oferty, w realizacji oraz ich promocji, planowaniu zasobów; wykorzystuje w ograniczonym stopniu metody służące rozpoznaniu czynników wpływających na jakość obsługi i potrzeb klienta; współuczestniczy z problemami w projektach i procesach podejmowania decyzji.	Student obserwuje i współuczestniczy w zarządzaniu przedsiębiorstwem świadczącym usługi turystyczne z wykorzystaniem różnych metod oraz w realizowaniu funkcji zarządzania, w organizowaniu obsługi klienta, obserwuje i ma udział w planowaniu nowej oferty, w realizacji oraz ich promocji, planowaniu zasobów; wykorzystuje metody służące rozpoznaniu czynników wpływających na jakość obsługi i potrzeb klienta; współuczestniczy w projektach i procesach podejmowania decyzji.	Student bacznie i w sposób skrupulatny obserwuje i współuczestniczy w zarządzaniu przedsiębiorstwem świadczącym usługi turystyczne z wykorzystaniem różnych metod oraz w realizowaniu funkcji zarządzania, w organizowaniu obsługi klienta, obserwuje i ma udział w planowaniu nowej oferty, w realizacji oraz ich promocji, planowaniu zasobów; wykorzystuje w szerokim stopniu metody służące rozpoznaniu czynników wpływających na jakość obsługi i potrzeb klienta; współuczestniczy, pełniąc często rolę lidera, w projektach i procesach podejmowania decyzji.
P_U02	Student nie potrafi zastosować obowiązujących w obiekcie przepisów prawnych, standardów w	Student potrafi w ograniczonym zakresie zastosować obowiązujące w obiekcie przepisy prawne,	Student potrafi zastosować obowiązujące w obiekcie przepisy prawne, standardy w różnych procesach,	Student potrafi w rozszerzonym zakresie zastosować obowiązujące w obiekcie przepisy prawne,

	różnych procesach, posługiwać się niezbędną terminologią, sporządzać niezbędne dokumenty, obsługiwać sprzęt i urządzenia oraz korzystać z technik informacyjnych, efektywnego zarządzania powierzonymi zasobami.	standardy w różnych procesach, posługiwać się niezbędną terminologią, sporządzać niezbędne dokumenty, obsługiwać sprzęt i urządzenia oraz korzystać z technik informacyjnych, efektywnego zarządzania powierzonymi zasobami	posługiwać się niezbędną terminologią, sporządzać niezbędne dokumenty, obsługiwać sprzęt i urządzenia oraz korzystać z technik informacyjnych, efektywnego zarządzania powierzonymi zasobami.	standardy w różnych procesach, posługiwać się niezbędną terminologią, sporządzać niezbędne dokumenty, obsługiwać sprzęt i urządzenia oraz korzystać z technik informacyjnych, efektywnego zarządzania powierzonymi zasobami.
P_U03	Student nie posiada podstawowych umiejętności wykorzystania wiedzy na temat powiązań i zależności występujących pomiędzy podmiotami działającymi w biznesie turystycznym oraz powiązań pomiędzy obszarami funkcjonalnymi organizacji; nie potrafi współdziałać w zespole.	Student posiada ograniczone umiejętności wykorzystania wiedzy na temat powiązań i zależności występujących pomiędzy podmiotami działającymi w biznesie turystycznym oraz powiązań pomiędzy obszarami funkcjonalnymi organizacji; potrafi w ograniczonym zakresie współdziałać w zespole.	Student posiada podstawowe umiejętności wykorzystania wiedzy na temat powiązań i zależności występujących pomiędzy podmiotami działającymi w biznesie turystycznym oraz powiązań pomiędzy obszarami funkcjonalnymi organizacji; potrafi współdziałać w zespole.	Student posiada rozszerzone umiejętności wykorzystania wiedzy na temat powiązań i zależności występujących pomiędzy podmiotami działającymi w biznesie turystycznym oraz powiązań pomiędzy obszarami funkcjonalnymi organizacji; potrafi współdziałać w zespole, często podejmując rolę lidera.
P_K01	Student nie jest odpowiedzialny za powierzone zadania przez współpracownikami, nie jest otwarty na poglądy innych, nierzetelnie przygotowuje się do pracy, nie jest gotów formułować sądów w wybranych sprawach, podejmuje inicjatywy w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz nie myśli inie działa w sposób przedsiębiorczy.	Student jest odpowiedzialny za powierzone zadania przez współpracownikami, otwarty na poglądy innych, rzetelnie przygotowuje się do pracy, jest gotów formułować sądy w wybranych sprawach, podejmuje inicjatywy w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz myśli i działa w sposób przedsiębiorczy.		
P_K02	Student jest gotów do poszerzania wiedzy i podnoszenia kompetencji zawodowych oraz dzielenia się wiedzą.	Student jest gotów do poszerzania wiedzy i podnoszenia kompetencji zawodowych oraz dzielenia się wiedzą.		

X. NAKŁAD PRACY STUDENTA – WYMIAR GODZIN I BILANS PUNKTÓW ECTS

Rodzaj aktywności ECTS	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Udział w zajęciach dydaktycznych (wykłady, ćwiczenia, konwersatoria, projekt, laboratoria, warsztaty, seminaria)	375 h	375 h
Egzamin/zaliczenie	---	---
Udział w konsultacjach	---	---
Praca własna studenta, w tym:	---	---
- Przygotowanie eseju	---	---
- Przeprowadzenie badań literaturowych	---	---
- Przeprowadzenie badań empirycznych	---	---
- Projekt (zebranie danych, przygotowanie założeń projektu, wykonanie projektu, itd.)	---	---
- Przygotowanie się do zajęć dydaktycznych	---	---
- Przygotowanie się do egzaminu/kolokwium/zaliczenia	---	---
Sumaryczne obciążenie pracą studenta (25h = 1 ECTS) SUMA godzin/ECTS	375 h / 15 ECTS	375 h / 15 ECTS

Obciążenie studenta w ramach zajęć w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem	375 h / 15 ECTS	375 h / 15 ECTS
Obciążenie studenta w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	375 h / 15 ECTS	375 h / 15 ECTS
XI. LITERATURA PRZEDMIOTU ORAZ INNE MATERIAŁY DYDAKTYCZNE		
Literatura podstawowa przedmiotu:		
– Dzienniczek praktyk – Regulamin praktyk kierunku „turystyka i rekreacja”		
Literatura uzupełniająca przedmiotu:		
–		
Inne materiały dydaktyczne:		
–		