

AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO IM.
BRONISŁAWA CZECHA
W KRAKOWIE

KARTA PRZEDMIOTU

obowiązuje studentów, którzy rozpoczęli studia w roku akademickim 2016/2017

Wydział Turystyki i Rekreacji

Kierunek studiów: Turystyka i Rekreacja

Profil: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Niestacjonarne

Kod kierunku: 812

Stopień studiów: I

Specjalności: Hotelarstwo

1 PRZEDMIOT

NAZWA PRZEDMIOTU	Praktyka specjalnościowa H
KOD PRZEDMIOTU	TIR812 ANH7
KATEGORIA PRZEDMIOTU	Przedmioty specjalnościowe
LICZBA PUNKTÓW ECTS	6
JĘZYK WYKŁADOWY	polski
SEMESTRY	5

2 FORMA ZAJĘĆ, LICZBA GODZIN W PLANIE STUDIÓW

SEMESTR	WYKŁAD	ĆWICZENIA	SEMINARIUM	INNE	–
5	0	160	0	0	0



3 CELE PRZEDMIOTU

Cel1 Celem jest wykorzystanie zdobytej przez studenta wiedzy w praktyce

4 WYMAGANIA WSTĘPNE

1 Kompetencje opisane w przedmiotach realizowanych w semestrach I -IV

5 EFEKTY KSZTAŁCENIA

EK1 Wiedza: Potrafi korzystać z technik informacyjnych, posługiwać się systemami informatycznymi

EK2 Wiedza: Potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą jednostek, instytucji oraz podejmowanych działań

EK3 Wiedza: Posiada umiejętność przygotowania pisemnego raportu w oparciu o własne działania lub dane źródłowe

EK4 Kompetencje społeczne: Kieruje się zasadami etyki zawodowej

EK5 Kompetencje społeczne: Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role

EK6 Kompetencje społeczne: Potrafi formułować opinie dotyczące klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu

6 TREŚCI PROGRAMOWE

ĆWICZENIA

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
C1	Zapoznanie się z funkcjonowaniem zakładu hotelowego	160
	RAZEM	160

7 METODY DYDAKTYCZNE

M1 Inne

8 OBCIĄŻENIE PRACĄ STUDENTA

FORMA AKTYWNOŚCI	ŚREDNIA LICZBA GODZIN NA ZREALIZOWANIE AKTYWNOŚCI
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	160
Konsultacje przedmiotowe	0
Egzaminy i zaliczenia w sesji	0
Inne	
Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury	0
Opracowanie wyników	0
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji	0
Inne	0
SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA	160
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	6



9 METODY OCENY

OCENA FORMUJĄCA

F1	Ćwiczenie praktyczne
F2	Obserwacja

OCENA PODSUMOWUJĄCA

P1	Średnia ważona ocen formułujących
----	-----------------------------------

KRYTERIA OCENY

EFEKT KSZTAŁCENIA 1	
NA OCENĘ 3	podstawy obsługi programów informatycznych stosowanych w hotelarstwie
NA OCENĘ 4	do uzgodnienia
NA OCENĘ 5	do uzgodnienia
EFEKT KSZTAŁCENIA 2	
NA OCENĘ 3	podstawy prowadzenia dokumentacji
NA OCENĘ 4	do uzgodnienia
NA OCENĘ 5	do uzgodnienia
EFEKT KSZTAŁCENIA 3	
NA OCENĘ 3	przygotowanie raportu
NA OCENĘ 4	do uzgodnienia
NA OCENĘ 5	do uzgodnienia
EFEKT KSZTAŁCENIA 4	
NA OCENĘ 3	stosowanie podstawowych zasad etyki
NA OCENĘ 4	do uzgodnienia
NA OCENĘ 5	do uzgodnienia
EFEKT KSZTAŁCENIA 5	
NA OCENĘ 3	praca w zespole bez większych konfliktów
NA OCENĘ 4	do uzgodnienia
NA OCENĘ 5	do uzgodnienia
EFEKT KSZTAŁCENIA 6	
NA OCENĘ 3	sprawozdanie z przebiegu praktyki
NA OCENĘ 4	do uzgodnienia
NA OCENĘ 5	do uzgodnienia

10 MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	METODY DYDAKTYCZNE	SPOSOBY OCENY
EK1	K_U08, K_U13, K_U16, K_K03, K_K04, K_K09	Cel1	C1		F2 F1 P1
EK2	K_U08, K_U13, K_U16, K_K03, K_K04, K_K09	Cel1	C1		F2 F1 P1



EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	METODY DYDAKTYCZNE	SPOSOBY OCENY
EK3	K_U08, K_U13, K_U16, K_K03, K_K04, K_K09	Cel1	C1		F2 F1 P1
EK4	K_U08, K_U13, K_U16, K_K03, K_K04, K_K09	Cel1	C1		F2 F1 P1
EK5	K_U08, K_U13, K_U16, K_K03, K_K04, K_K09	Cel1	C1		F2 F1 P1
EK6	K_U08, K_U13, K_U16, K_K03, K_K04, K_K09	Cel1	C1		F2 F1 P1

11 WYKAZ LITERATURY

LITERATURA PODSTAWOWA:

- 1 Panasiuk A., Szostak D., — *Hotelarstwo. Usługi-eksploatacja-zarządzanie*, Warszawa, 2008, PWN

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

- 1 Panasiuk A., Szostak D — *Hotelarstwo. Usługi-eksploatacja-zarządzanie*, Warszawa, 2008, PWN

12 INFORMACJE O NAUCZYCIELACH AKADEMICKICH

OSOBA ODPOWIEDZIALNA ZA KARTĘ

mgr Agnieszka Kosińska (kontakt: agnieszka.kosinska@awf.krakow.pl)

OSOBY PROWADZĄCE PRZEDMIOT

mgr Agnieszka Kosińska (kontakt: agnieszka.kosinska@awf.krakow.pl)

13 ZATWIERDZENIE KARTY PRZEDMIOTU DO REALIZACJI

(miejscowość, data) (odpowiedzialny za przedmiot) (kierownik) (dziekan)

PRZYJMUJĘ DO REALIZACJI (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)

.....