*Załącznik nr 1 do zarządzenia Rektora UJK nr 90/2018*

**KARTA PRZEDMIOTU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kod przedmiotu** | **0532-1TiR-D1-Pz** |
| **Nazwa przedmiotu w języku**  | polskim | ***Praktyka zawodowa****Professional practice* |
| angielskim |

1. **USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW**

|  |  |
| --- | --- |
| **1.1. Kierunek studiów** | **Turystyka i rekreacja** |
| **1.2. Forma studiów** | stacjonarne |
| **1.3. Poziom studiów** | **Pierwszego stopnia licencjackie** |
| **1.4. Profil studiów\*** | praktyczny |
| **1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu**  | mgr Barbara Petrus |
| **1.6. Kontakt**  | Barbara.petrus@wp.pl 665-400-104 |

1. **OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU**

|  |  |
| --- | --- |
| **2.1. Język wykładowy** | **Polski** |
| **2.2. Wymagania wstępne\*** | Szkolenie BHP |

1. **SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU**

|  |  |
| --- | --- |
| * 1. **Forma zajęć**
 | Praktyki zawodowe |
| * 1. **Miejsce realizacji zajęć**
 | Zajęcia praktyczne w wybranych przedsiębiorstwach zgodnie z określoną specjalnością |
| * 1. **Forma zaliczenia zajęć**
 | Zaliczenie z oceną |
| * 1. **Metody dydaktyczne**
 | Metoda sytuacyjna, obserwacje, dyskusja, pokaz |
| * 1. **Wykaz literatury**
 | **podstawowa** | Alejziak B., 2002, Organizacja i technika pracy biurowej w turystyce, Wyd. Albis, KrakówBoruszczak M. (red.), 2011, Turystyka zdrowotna i uzdrowiskowa. Wyd. WSTiH Gdańsk Panasiuk A., Szostak D.(red.), 2008, Hotelarstwo, Usługi – Zarządzanie – Eksploatacja. PWN, WarszawaSikora J., 2012, Agroturystyka. Przedsiębiorczość na obszarach wiejskich. Wyd. C.H. Beck, Warszawa |
| **uzupełniająca** | Koradecka D.(red.), 2008, Bezpieczeństwo i higiena pracy. Wyd. Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy, Poznań.Rączkowski B., 2007, BHP w praktyce. Wyd. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Poznań. |

1. **CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ**

|  |
| --- |
| * 1. **Cele przedmiotu *(z uwzględnieniem formy zajęć)***

***C1. poznanie specyfiki pracy na różnych stanowiskach, w różnych branżach merytorycznie związanych z kierunkiem studiów i wybraną specjalnością,******C2 – wykształcenie umiejętności praktycznego zastosowania wiedzy teoretycznej zdobytej na studiach (integracja wiedzy teoretycznej z praktyką),******C3 – poznanie praktycznych zagadnień związanych z pracą na stanowiskach zgodnych z wybraną specjalnością*** |
| * 1. **Treści programowe *(z uwzględnieniem formy zajęć)***

***1.*** Realizowane w wymiarze 780 godzin (w tym 750 kontaktowych) i łącznej liczbie 26 punktów ECTS przyjmują formę praktyk odbywanych u pracodawcy. Praktyki odbywają się w trakcie semestrów II, III, IV i V. Praktyka odbywa się w podmiotach gospodarczych (państwowych lub prywatnych), urzędach oraz innych jednostkach organizacyjnych na podstawie porozumień o prowadzeniu studenckich praktyk zawodowych, które zawierane są pomiędzy Uniwersytetem reprezentowanym przez Rektora a Zakładem Pracy reprezentowanym przez stosowne władze (załączniki do zarządzenia Rektora UJK). Praktyka odbywana jest indywidualnie przez studenta lub w ramach jego pracy zawodowej (zatrudniony na podstawie umowy o pracę lub prowadzący samodzielną działalność gospodarczą), jeśli charakter wykonywanej pracy jest zgodny z założeniami praktyki. Praktykę studenci mogą odbywać w ramach programu PRAKTYKI ERASMUS+.***2.*** Rola i funkcjonowanie przedsiębiorstw i podmiotów gospodarczych związanych z turystka wiejską. Organizacja przedsiębiorstwa związanego z obsługą ruchu turystycznego na wsi w zakresie usług noclegowych (m.in. zasady rezerwacji i obsługi), gastronomicznych (m.in. przetwarzanie i przechowywanie żywności, wymagania higieniczne, warunki przygotowywania posiłków i obsługi gości, planowanie codziennego wyżywienia i układanie jadłospisu), transportowych i rekreacyjnych. Prowadzenie dokumentacji stosowanej w obsłudze klienta. Asystowanie i pomoc w tworzeniu oferty i sprzedaży produktów turystycznych. Wybrane zagadnienia związane z gościnnością. |

* 1. **Przedmiotowe efekty uczenia się**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Efekt**  | **Student, który zaliczył przedmiot** | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
| w zakresie **WIEDZY:** |
| W01 | wyjaśnia podstawowe zasady funkcjonowania przedsiębiorstw i podmiotów gospodarczych występujących w obszarze turystyki i rekreacji, z którymi zetknął się podczas odbywanej praktyki | TIR1P \_W04TIR1P \_W06TIR1P \_W08TIR1P \_W09TIR1P \_W10 |
| W02 | charakteryzuje potrzeby turystyczne człowieka pod kątem zaspokajania ich przez podmioty, w których odbywał praktykę | TIR1P \_W05TIR1P \_W07 |
| w zakresie **UMIEJĘTNOŚCI:** |
| U01 | profesjonalnie wykorzystuje podstawową wiedzę teoretyczną w procesie praktycznego świadczenia usług oraz obsługi klientów w ramach zadań w określonym przedsiębiorstwie lub podmiocie turystycznym, także pracując w zespole i pełniąc w nim rolę wykonawcy poleceń lub funkcję kierowniczą | TIR1P \_U04TIR1P \_U06TIR1P \_U07 |
| U02 | analizuje dostępne oferty produktowe, przedstawia propozycje ich uaktualnienia i rozszerzenia bazując na zdobytej wiedzy, doświadczeniach i pozyskanych danych, proponuje praktyczne rozwiązania wybranych problemów związanych z funkcjonowaniem instytucji świadczących usługi i potrafi je wdrażać | TIR1P \_U03TIR1P \_U07 |
| w zakresie **KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:** |
| K01 | jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo własne i innych podczas pracy w zespole w trakcie praktyki zawodowej, a w stanach zagrożenia potrafi podejmować właściwą decyzję. | TIR1P \_K01TIR1P \_K03TIR1P \_K04 |

|  |
| --- |
| * 1. **Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się**
 |
| **Efekty przedmiotowe*****(symbol)*** | **Sposób weryfikacji (+/-)** |
| **Egzamin ustny/pisemny\*** | **Kolokwium\*** | **Projekt\*** | **Aktywność na zajęciach\*** | **Praca własna\*** | **Praca w grupie\*** | **Inne** ***Zadania realizowane na polecenie opiekuna praktyk w przedsiębiorstwie*** |
| ***Forma zajęć*** | ***Forma zajęć*** | ***Forma zajęć*** | ***Forma zajęć*** | ***Forma zajęć*** | ***Forma zajęć*** | ***Forma zajęć*** |
| *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | *Praca* |
| W01 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***x*** |
| W02 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***x*** |
| U01 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***x*** |
| U02 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***x*** |
| K01 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***x*** |

***\*niepotrzebne usunąć***

|  |
| --- |
| * 1. **Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się**
 |
| **Forma zajęć** | **Ocena** | **Kryterium oceny** |
| **Praktyka zawodowa** | **3** | Student potrafi pracować zgodnie z procedurami i standardami obowiązującymi na danym stanowisku, okazuje szacunek wobec klientów, jest dokładny i zorganizowany. |
| **3,5** | Student potrafi identyfikować oczekiwania gości i przedstawić im ofertę przedsiębiorstwa zgodnie z oczekiwaniami klientów, prowadzi dokumentację zgodnie z procedurami. |
| **4** | Student zna prawne, organizacyjne uwarunkowania wykonywania działalności zawodowej w obiektach turystyczno-hotelarskich i gastronomicznych, obsługuje programy komputerowe do obsługi gości |
| **4,5** | Student potrafi pracować samodzielnie, zna techniki pracy i procedury obsługi klienta, zna nowoczesne formy komunikowania się z gośćmi i klientami przedsiębiorstwa. |
| **5** | Student potrafi pracować i współdziałać w grupie, koordynować jej działalność i podejmować właściwe decyzje. Proponuje praktyczne rozwiązania wybranych problemów związanych z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa, w którym odbywa praktykę. |

1. **BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kategoria** | **Obciążenie studenta** |
| **Studia****stacjonarne** | **Studia****niestacjonarne** |
| *LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/* | ***120******sem.2*** | ***220******sem.3*** | ***220******sem.4*** | ***190******sem.5*** | ***120******sem.2*** | ***220******sem.3*** | ***220******sem.4*** | ***190******sem.5*** |
| *Udział w wykładach\** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Udział w ćwiczeniach, konwersatoriach, laboratoriach\** | 120 | 220 | 220 | 190 | 120 | 220 | 220 | 190 |
| *Udział w egzaminie/kolokwium zaliczeniowym\** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Inne (jakie?)\** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/* |  |  | ***20*** | ***20*** |  |  | ***20*** | ***20*** |
| *Przygotowanie do wykładu\** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Przygotowanie do ćwiczeń, konwersatorium, laboratorium\** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Przygotowanie do egzaminu/kolokwium\** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Zebranie materiałów do projektu, kwerenda internetowa\** |  |  | 20 | 20 |  |  | 20 |  |
| *Opracowanie prezentacji multimedialnej\** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Inne (należy wskazać jakie? np. e-learning)\** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***ŁĄCZNA LICZBA GODZIN*** | ***120*** | ***220*** | ***240*** | ***210*** | ***120*** | ***220*** | ***240*** | ***210*** |
| **PUNKTY ECTS za przedmiot** | **4** | **7** | **8** | **7** | **4** | **7** | **8** | **7** |

***\*niepotrzebne usunąć***

***Przyjmuję do realizacji*** *(data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)*

 *............................................................................................................................*