



PROGRAM STUDIÓW I STOPNIA – TURYSTYKA I REKREACJA (Profil praktyczny)
AKADEMIA NAUK STOSOWANYCH WINCENTEGO POLA w Lublinie
WYDZIAŁ NAUK SPOŁECZNYCH

Liczba semestrów konieczna do ukończenia studiów	6
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów	185
Łączna liczba godzin zajęć kontaktowych	ORGANIZACJA I ZARZĄDZANIE W TURYSTYCE I REKREACJI studia stacjonarne: 2762 / studia niestacjonarne: 2155 HOTELARSTWO I GASTRONOMIA studia stacjonarne: 2802 / studia niestacjonarne: 2175 SZTUKA KULINARNA I ZARZĄDZANIE W BRANŻY HoReCa studia stacjonarne: 2842 / studia niestacjonarne: 2205
Procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdej z dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek w liczbie punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów na danym poziomie	DZIEDZINA NAUK SPOŁECZNYCH: 84% geografia społeczno-ekonomiczna i gospodarka przestrzenna: 65% nauki o zarządzaniu i jakości: 11% ekonomia i finanse: 2,5% nauki socjologiczne: 2,5% nauki prawne: 3% psychologia: 0,5% DZIEDZINA NAUK HUMANISTYCZNYCH: 8% językoznawstwo: 7% nauki o sztuce: 0,5% DZIEDZINA NAUK ŚCISŁYCH I PRZYRODNICZYCH: 3% informatyka: 3% DZIEDZINA NAUK ROLNICZYCH: 4% technologia żywności i żywienia: 4% DZIEDZINA NAUK MEDYCZNYCH I NAUK O ZDROWIU: 1% - nauki o zdrowiu: 1%
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	ORGANIZACJA I ZARZĄDZANIE W TURYSTYCE I REKREACJI studia stacjonarne: 110 ECTS / studia niestacjonarne: 86 ECTS HOTELARSTWO I GASTRONOMIA studia stacjonarne: 112 ECTS / studia niestacjonarne: 87 ECTS SZTUKA KULINARNA I ZARZĄDZANIE W BRANŻY HoReCa studia stacjonarne: 114 ECTS / studia niestacjonarne: 88 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	130 ECTS

Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom lub grupom zajęć do wyboru (min 30% ECTS)	73 ECTS
Wymiar praktyk zawodowych oraz liczba	960 godz.
Liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	32 ECTS
Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego (studia stacjonarne)	60 godz.
Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom z obszarów nauk humanistycznych lub nauk społecznych (w przypadku kierunków studiów przypisanych do obszarów innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne)	n.d

Efekty uczenia się dla kierunku studiów TURYSTYKA I REKREACJA STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA - PROFIL PRAKTYCZNY ROK AKADEMICKI 2022/2025

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji – poziom 6
Tytuł zawodowy uzyskany przez absolwenta - licencjat

Przyporządkowanie efektów kształcenia do odpowiednich dyscyplin naukowych

DZIEDZINA NAUK SPOŁECZNYCH: 84%

geografia społeczno-ekonomiczna i gospodarka przestrzenna: 65%
nauki o zarządzaniu i jakości: 11%
ekonomia i finanse: 2,5%
nauki socjologiczne: 2,5%
nauki prawne: 3%
psychologia: 0,5%

DZIEDZINA NAUK HUMANISTYCZNYCH: 8%

językoznawstwo: 7%
nauki o sztuce: 0,5%

DZIEDZINA NAUK ŚCISŁYCH I PRZYRODNICZYCH: 3%

informatyka: 3%

DZIEDZINA NAUK ROLNICZYCH: 4%

technologia żywności i żywienia: 4%

DZIEDZINA NAUK MEDYCZNYCH I NAUK O ZDROWIU: 1%

- nauki o zdrowiu: 1%

Objaśnienie oznaczeń do Polskiej Ramy Kwalifikacji w symbolach:

K (przed podkreśleniem)	- kierunkowe efekty kształcenia dla studiów pierwszego stopnia
W	- kategoria wiedzy
U	- kategoria umiejętności
P6S	- poziom 6 PRK, charakterystyki drugiego stopnia

Wyjaśnienie skrótów (zgodnie z PRK): *przed ukośnikiem: kategoria opisowa / po ukośniku: aspekty o podstawowym znaczeniu*

WG – zakres i głębia / kompletność perspektywy poznawczej i zależności

WK – kontekst/ uwarunkowania, skutki

UW – wykorzystanie wiedzy / rozwiązywane problemy i wykonywane zadania

UK – komunikowanie się / odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym

UO – organizacja pracy / planowanie i praca zespołowa

UU – uczenie się / planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób

KK – oceny / krytyczne podejście

KO – odpowiedzialność / wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego

KR – rola zawodowa/ niezależność i rozwój etosu

Symbol efektu uczenia się	<p style="text-align: center;">Efekty uczenia się dla kierunku Turystyka i rekreacja Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia absolwent:</p>	Odniesienie do składnika opisu charakterystyk pierwszego i drugiego stopnia PRK
WIEDZA		
K_W01	Ma podstawową i uporządkowaną wiedzę ogólną na tematy związane z kierunkiem <i>Turystyka i rekreacja</i> , w szczególności w dyscyplinie geografii społeczno-ekonomicznej i gospodarki przestrzennej (głównie w geografii turystyki) i nauki o zarządzaniu i jakości oraz zna relacje, powiązania i zależności problematyki kierunku z powiązаныmi dyscyplinami naukowymi	P6U_W P6S_WG
K_W02	Wykazuje znajomość kategorii pojęciowych, terminologii i metodologii w zakresie geografii społeczno-ekonomicznej i gospodarki przestrzennej, zna ich specyfikę, powiązania z innymi dyscyplinami naukowymi i odniesienia do praktycznych zastosowań	P6U_W P6S_WG P6S_WK
K_W03	Zna i rozumie zależności pomiędzy gospodarką turystyczną a hotelarstwem, świadczeniem usług gastronomicznych oraz innych usług turystycznych i rekreacyjnych	P6U_W P6S_WG
K_W04	Zna zasady organizowania ruchu turystycznego, organizowania, realizowania i rozliczania imprez turystycznych, obsługi uczestników imprez turystycznych w tym zasady pilotażu i przewodnictwa turystycznego, zna i rozumie specyficzne oczekiwania i potrzeby człowieka na wybranym rynku turystycznym	P6U_W P6S_WG P6S_WK
K_W05	Zna różnorodne źródła informacji z zakresu turystyki i rekreacji oraz hotelarstwa i gastronomii właściwych dla studiowanego kierunku. Posiada wiedzę informatyczną, statystyczną i kartograficzną wykorzystywaną do opisu i interpretacji zjawisk w przestrzeni turystycznej oraz o podstawowych metodach i narzędziach badawczych	P6U_W P6S_WG P6S_WK
K_W06	Zna problemy współczesnej turystyki, jej uwarunkowania oraz trendy rozwoju	P6U_W P6S_WG P6S_WK
K_W07	Posiada rozszerzoną wiedzę o występujących w ramach turystyki i rekreacji strukturach i instytucjach politycznych, prawnych, ekonomicznych, społecznych i kulturalnych; ma pogłębioną wiedzę o normach i regułach organizacji struktur i instytucji związanych z turystyką, hotelarstwem, gastronomią i rekreacją, przestrzenią turystyczną i rekreacyjną; ma wiedzę z zakresu regulacji prawnych i zasad organizowania turystyki, hotelarstwa, gastronomii i rekreacji; zna zasady etyczne stosowane w turystyce i rekreacji	P6U_W P6S_WG
K_W08	Zna główne regiony turystyczne Polski i różnych części świata, klasyfikując je według kryteriów przestrzennych i funkcjonalnych	P6U_W P6S_WG
K_W09	Zna zasady organizacji i funkcjonowania przedsiębiorstw turystycznych, w tym tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości na rynku	P6U_W P6S_WG P6S_WK
K_W10	Zna podstawowe procesy technologiczne, operacje i procesy jednostkowe w gastronomii, maszyny, urządzenia i wyposażenie gastronomiczne, tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowania i serwowania potraw, rozumie wpływ przetwarzania i przechowywania na ich jakość	P6U_W P6S_WG
K_W11	Zna kuchnie narodowe, surowce, półprodukty i produkty w tym tradycyjne i regionalne, zasady dobrych obyczajów oraz systemy i metody zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, zna uwarunkowania prawne, społeczne i ekonomiczne związane z ich wprowadzaniem, zna zasady organizacji przyjęć, eventów oraz obsługi konsumenta	P6U_W P6S_WG P6S_WK
K_W12	Zna wybrane elementy wiedzy z zakresu nauki o sztuce, kulturze fizycznej, psychologii, socjologii, zdrowiu, technologii żywności i żywieniu człowieka, rekreacji, historii w kontekście turystyki	P6U_W P6S_WG
K_W13	Zna i rozumie fizjologiczne oraz psychospołeczne mechanizmy funkcjonowania człowieka jako jednostki uczestniczącej w odbiorze i kształtowaniu zjawisk turystycznych i rekreacyjnych	P6U_W P6S_WG P6S_WK
K_W14	Zna podstawowe mechanizmy motywowania pracowników i zarządzania zespołem w przedsiębiorstwach turystycznych	P6U_W P6S_WG

K_W15	Ma wiedzę na temat historii turystyki; posiada informacje na temat rozwoju krajoznawstwa, rekreacji, hotelarstwa oraz usług turystycznych w Polsce i na świecie	P6U_W P6S_WG
K_W16	Zna podstawowe zasady korzystania ze środowiska naturalnego i wykorzystania przestrzeni geograficznej w aspekcie zrównoważonego rozwoju turystyki i rekreacji	P6U_W P6S_WK
K_W17	Zna zasady korzystania z dóbr materialnych i intelektualnych z zachowaniem zasad praw autorskich i ochrony własności przemysłowej	P6U_W P6S_WK
K_W18	Zna podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	P6U_W P6S_WG
UMIĘTNOŚCI		
K_U01	Umiejętnie korzysta z różnorodnych źródeł informacji o turystyce i rekreacji oraz hotelarstwa i gastronomii, w tym ze źródeł elektronicznych, oceniając ich wiarygodność i przydatność	P6U_U P6S_UW
K_U02	Selekcjonuje i przetwarza pozyskane dane, wykorzystując podstawowe techniki informatyczne oraz metody statystyczne i kartograficzne stosowane z zakresu turystyki i rekreacji oraz hotelarstwa i gastronomii. Analizuje przyczyny i formułuje wnioski o zjawiskach i procesach w zakresie turystyki i rekreacji na podstawie danych pochodzących z różnych źródeł	P6U_U P6S_UW P6S_UK
K_U03	Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę teoretyczną do szczegółowego opisu i praktycznego analizowania procesów, zjawisk i podmiotów stanowiących podstawę organizacji i funkcjonowania systemu gospodarki turystycznej	P6U_U P6S_UW
K_U04	Ocenia przydatność określonych fragmentów przestrzeni geograficznej dla różnych form turystyki i rekreacji w odniesieniu do określonych grup odbiorców	P6U_U P6S_UW P6S_UO
K_U05	Potrafi organizować różne formy turystyki i rekreacji, tworzyć produkty turystyczne dostosowane do potencjału turystycznego obszaru i zróżnicowanych potrzeb odbiorców, z uwzględnieniem wpływu na środowisko naturalne i zdrowie człowieka	P6U_U P6S_UW P6S_UK
K_U06	Potrafi posługiwać się regułami prawnymi, zawodowymi i etycznymi	P6U_U P6S_UW
K_U07	Potrafi dobierać metody i narzędzia w celu projektowania działań marketingowych oraz przeprowadzać analizę ofert podmiotów na rynku turystycznym i rekreacyjnym w tym hotelarskim i gastronomicznym	P6U_U P6S_UW
K_U08	Potrafi posługiwać się mapą i innymi źródłami informacji w celu scharakteryzowania obiektów i regionów turystycznych	P6U_U P6S_UW
K_U09	Ocenia rozwiązania różnych problemów z zakresu turystyki i rekreacji i proponuje własne rozstrzygnięcia	P6U_U P6S_UW
K_U10	Projektuje elementy zagospodarowania turystycznego dla odpowiednich fragmentów przestrzeni geograficznej w nawiązaniu do określonych celów	P6U_U P6S_UO
K_U11	Potrafi komunikować się z różnymi grupami interesariuszy, posługując się specjalistyczną terminologią z obszaru turystyki i rekreacji	P6U_U P6S_UK
K_U12	Potrafi samodzielnie zaplanować i przeprowadzić pod opieką instruktora badania terenowe w zakresie zagadnień analizy przestrzeni geograficznej, ofert turystycznych i ruchu turystycznego	P6U_U P6S_UW
K_U13	Potrafi dla różnych grup odbiorców w sposób praktyczny i innowacyjny wykorzystać wiedzę specjalistyczną w działalności gospodarczej i społecznej realizując zadania turystyczne, rekreacyjne, hotelowe lub gastronomiczne zgodnie z ideą zrównoważonego rozwoju i zasadami bezpieczeństwa	P6U_U P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
K_U14	Potrafi wykorzystywać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierać metody przetwarzania, maszyny, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii	P6U_U P6S_UW
K_U15	Ocenia i weryfikuje swoje przygotowanie zawodowe	P6U_U P6S_UO
K_U16	Prezentuje problemy, poglądy oraz efekty własnej pracy badawczej i projektowej z zakresu turystyki i rekreacji w tym hotelarstwa i gastronomii na forum publicznym	P6U_U P6S_UW P6S_UK

K_U17	Stosuje język obcy w zakresie turystyki i rekreacji na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6U_U P6S_UK
K_U18	Planuje i organizuje pracę indywidualną oraz potrafi współdziałać i pracować w zespole	P6U_U P6S_UU
K_U19	Rozpoznaje i rozwiązuje problemy uczestników turystyki i rekreacji	P6U_U P6S_UK
K_U20	Potrafi zaplanować działalność zakładu gastronomicznego, w tym jego strategie marketingowe, wyposażenie, wystrój oraz obsługę gości oraz wykorzystuje znajomość prawa żywnościowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz potrafi rozwiązywać problemy związane z wprowadzaniem i funkcjonowaniem systemów zarządzania jakością produkcji.	P6U_U P6S_UW P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Ma świadomość konieczności podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, krytycznej oceny posiadanej wiedzy w zakresie turystyki i rekreacji	P6U_K P6S_KK
K_K02	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy i rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie oraz podnoszenia swoich kompetencji zawodowych i osobistych w zakresie turystyki i rekreacji	P6U_K P6S_KK
K_K03	Świadomie uczestniczy w procesie samorealizacji i rozwoju osobowościowego w odniesieniu do turystyki i rekreacji	P6U_K P6S_KK
K_K04	Ustala hierarchię działań w ramach realizowanego zadania	P6U_K P6S_KO P6S_KR
K_K05	Świadomie uczestniczy w procesach przygotowania, kontroli i organizacji usług świadczonych w różnych formach działalności turystycznej	P6U_K P6S_KO P6S_KR
K_K06	Posiada szacunek do odmiennych religii, kultur, ras i narodowości; wykazuje się empatią w stosunku do innych ludzi; potrafi prawidłowo wyznaczyć priorytety prowadzące do realizacji określonego zadania indywidualnego jak i grupowego	P6U_K P6S_KK
K_K07	Dostrzega problemy organizacyjne, etyczne, prawne związane z organizacją turystyki i rekreacji oraz podejmuje próby ich rozwiązania	P6U_K P6S_KR
K_K08	Jest świadomy zarówno korzyści związanych z rozwojem turystyki i rekreacji, również możliwych dysfunkcji społecznych, kulturowych i środowiskowych	P6U_K P6S_KO
K_K09	Dbą o przestrzeganie prawa i innych norm postępowania (np. zasad bezpieczeństwa) w podejmowanych przez siebie działaniach praktycznych	P6U_K P6S_KR
K_K10	Rozumie potrzebę upowszechniania postaw sprzyjających zaangażowaniu w przygotowywanie i propagowanie turystyki, a także aktywnego spędzania wolnego czasu.	P6U_K P6S_KR
K_K11	Ma świadomość odpowiedzialności za zachowanie dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego regionu, kraju, Europy	P6U_K P6S_KK P6S_KR
K_K12	Współpracuje w grupie, realizując różne role i zadania	P6U_K P6S_KO P6S_KR

Nr modułu	Nazwa przedmiotu	ECTS
-----------	------------------	------

A. MODUŁ PRZEDMITÓW OGÓLNYCH		9
A. 1	Główne problemy współczesnego świata	2
A. 2	Pierwsza pomoc przedmedyczna	2
A. 3	Szkolenie biblioteczne	0
A. 4	Wychowanie fizyczne	0
A. 5	Historia architektury i sztuki	1
A. 6	Ekonomia	2
A. 7	Prawo i ochrona własności intelektualnych	2
B. MODUŁ PRZEDMIOTÓW PODSTAWOWYCH I KIERUNKOWYCH		87
B. 1	Podstawy turystyki	2
B. 2	Podstawy rekreacji	2
B. 3	Podstawy hotelarstwa	2
B. 4	Podstawy gastronomii	2
B. 5	Historia turystyki i międzynarodowy ruch turystyczny	2
B. 6	Technologie informacyjne	2
B. 7	Etyka i kultura zawodu	2
B. 8	Psychologia turystyki	1
B. 9	Podstawy geografii fizycznej	2
B. 10	Relacje biznesowe w turystyce	3
B. 11	Język angielski	8
B. 12	Język obcy	6
B. 13	Obsługa ruchu turystycznego (P)	3
B. 14	Socjologia turystyki	1
B. 15	Ćwiczenia terenowe I (P)	3
B. 16	Krajoznawstwo i elementy kartografii turystycznej (P)	4
B. 17	Przygotowanie do praktyk zawodowych	1
B. 18	Organizacja czasu wolnego gości obiektów noclegowych (P)	3
B. 19	Agroturystyka (P)	3
B. 20	Ekologia, kształtowanie środowiska i ochrona przyrody	1
B. 21	Atrakcyjność kulturowa Lubelszczyzny	1
B. 22	Geografia turystyczna (P)	8
B. 23	Usługi i zagospodarowanie turystyczne (P)	3
B. 24	Pogoda i klimat w turystyce	1
B. 25	Żywnienie człowieka i jakość produktów	2
B. 26	Podstawy księgowości w turystyce (P)	2
B. 27	Podstawy statystyki w turystyce (P)	3
B. 28	Ekonomika turystyki (P)	4
B. 29	Turystyka wiejska (P)	3
B. 30	Edukacja międzykulturowa	1
B. 31	Biznesplan przedsiębiorstwa turystycznego (P)	3
B. 32	Informacja i promocja w turystyce, hotelarstwie i gastronomii (P)	3

C I. Organizacja i zarządzanie w turystyce i rekreacji		57
C I.1	Organizacja i działalność biura turystycznego (P)	4
C I.2	Współczesny rynek turystyczny (P)	3
C I.3	Obsługa imprez turystycznych (P)	3
C I.4	Obsługa klienta (P)	3
C I.5	Pliotaż i przewodnictwo turystyczne (P)	3
C I.6	Tworzenie produktu turystycznego (P)	4
C I.7	Systemy informatyczne w turystyce (P)	3
C I.8	Prawne aspekty obsługi ruchu turystycznego (P)	3
C I.9	Ćwiczenia terenowe II (P)	6
C I.10	Wykłady fakultatywne	4
C I.11	Seminarium dyplomowe (P)	10
C I.12	Marketing turystyki (P)	5
C I.13	Prognozowanie w turystyce (P)	3
C I.14	Rynek touroperatorów w Polsce i na świecie (P)	3

C II. Hotelarstwo i gastronomia		57
C II.1	Organizacja i technika pracy w hotelarstwie i gastronomii (P)	4
C II.2	Techniki kulinarne w gastronomii (P)	4
C II.3	Wyposażenie zakładów gastronomicznych (P)	3
C II.4	Obsługa gości w hotelarstwie i gastronomii (P)	3
C II.5	Zarządzanie w przedsiębiorstwie hotelarskim (P)	3
C II.6	Kuchnie narodowe i regionalne (P)	3
C II.7	Systemy informatyczne i rezerwacje w hotelarstwie (P)	3
C II.8	Prawne aspekty usług hotelarsko gastronomicznych (P)	3
C II.9	Ćwiczenia terenowe II (P)	6
C II.10	Wykłady fakultatywne	4
C II.11	Seminarium dyplomowe (P)	10
C II.12	Marketing usług hotelarskich i gastronomicznych (P)	5
C II.13	Ekonomika przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych (P)	3
C II.14	Towaroznawstwo i przechowywanie żywności (P)	3

C III. Sztuka kulinarna i zarządzanie w branży HoReCa		57
C III.1	Organizacja eventów w branży gastronomicznej (P)	4
C III.2	Technologia gastronomiczna (P)	4
C III.3	Organizacja i serwowanie produkcji gastronomicznej (P)	3
C III.4	Systemy zarządzania jakością produkcji w gastronomii (P)	2
C III.5	Wyposażenie i urządzenia w branży HoReCa (P)	3
C III.6	Produkty regionalne i tradycyjne w kuchni polskiej (P)	4
C III.7	Systemy informatyczne w branży HoReCa (P)	3
C III.8	Prawne aspekty w branży HoReCa (P)	3
C III.9	Ćwiczenia terenowe II (P)	6
C III.10	Wykłady fakultatywne	4
C III.11	Seminarium dyplomowe (P)	10
C III.12	Marketing w branży HoReCa (P)	5
C III.13	Planowanie i realizacja cateringu (P)	3
C III.14	Surowce i produkty roślinne i zwierzęce w branży HoReCa (P)	3

D. PRAKTYKI ZAWODOWE		32
D. 1	Praktyka zawodowa I (P)	16
D. 2	Praktyka zawodowa II (P)	16