

Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii
 Kierunek: Turystyka i Rekreacja
 Studia II stopnia stacjonarne
 Plan studiów: ZM, HG

rok I																		
Lp.	Nazwa przedmiotu	Zaliczenie/ egzamin po semestrze	Godziny zajęć								Rozkład godzin zajęć						Punkcja ECTS	
			W tym:								1 semestr			2 semestr			1 semestr	2 semestr
			Razem	Wykłady	Konwersatoria	Seminaria	Lektorat	Ćwiczenia	Projekt	Laboratoria	Godz.			Godz.				
											425			650				
			W	Ćw	S	W	Ćw	S	26	34								
180	245	285	30	620	275													
A. MODUŁ KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO																10	9	
1.	Język angielski	1 i 2 e	120				120				60	40		60	40	4	4	
2.	Współczesne tendencje w turystyce i rekreacji	1 i 2 z	60					60			30	10		30	10	1	1	
3.	Metodologia badań naukowych	1 z	45	30						30	15	20				2		
4.	Seminarium magisterskie	1 i 2 z	60			60					15	10		45	10	1	2	
5.	Projekt badawczy	1 i 2 z	60		60						30	20		30	20	2	2	
6.	Rekreacja ruchowa i usprawnienia fizyczne	1 i 2 z	60					60			30			30		0	0	
B. MODUŁ KSZTAŁCENIA PODSTAWOWEGO																7	5	
1.	Historia kultury	1 e 2 z	55	15				30	10		15	20	40		20	20	3	1
2.	Regiony turystyczne	1 e 2 z	120	60				60			30	30	40		60	40	4	4
C. MODUŁ KSZTAŁCENIA KIERUNKOWEGO																3	7	
1.	Informatyka w turystyce i rekreacji	2 z	30							30					30	20		2
2.	Marketing usług turystycznych i rekreacyjnych	2 z	45					45							45	30		3
3.	Zarządzanie przedsiębiorstwem turystycznym	1 e	45	30				15			30	15	30				3	
4.	Doradztwo turystyczne	2 z	30					30							30	20		2
D. MODUŁ KSZTAŁCENIA SPECJALNOŚCIOWEGO																3	3	
1.	Przedmiot specjalnościowy 1	1 e	45	45							45		30				3	
2.	Przedmiot specjalnościowy 2	2 z	60					60							60	20		3
Specjalność: Zarządzanie i Marketing w Hotelarstwie, Gastronomii, Turystyce i Rekreacji:																		
Przedmiot specjalnościowy 1 - Etyka zarządzania i biznesu																		
Przedmiot specjalnościowy 2 - Psychologia biznesu																		
Specjalność: Hotelarstwo i Gastronomia:																		
Przedmiot specjalnościowy 1 - Slow Food																		
Przedmiot specjalnościowy 2 - Choroby cywilizacyjne a sztuka kulinarna																		
E. MODUŁ KSZTAŁCENIA DO WYBORU																3	10	
1.	Wykład monograficzny I: Wellness and SPA/ Turystyka w polityce państwa	1 z	30	30							30		45				3	
2.	Wykład monograficzny II: Analiza sensoryczna w gastronomii/ Podstawy kultury fizycznej	2 z	30	30										30		45		3
3.	Praktyka	2 z	180					180							180			7

rok II																		
Lp.	Nazwa przedmiotu	Zaliczenie/ egzamin po semestrze	Godziny zajęć								Rozkład godzin zajęć						Punktacja ECTS	
			W tym:								3 semestr			4 semestr			3 semestr	4 semestr
			Razem	Wykłady	Konwersatoria	Seminaria	Lektorat	Ćwiczenia	Projekt	Laboratoria	Godz.			Godz.				
											420		S	300		S		
			W	Ćw	S	W	Ćw	S										
30	390	550	30	270	335													
A. MODUŁ KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO												10	21					
1.	Analiza ekonomiczna w przedsiębiorstwie turystycznym	3 z	45					45				45	20			2		
2.	Filozofia	3 z	60					60				60	65			5		
3.	Statystyka w turystyce	3 z	45					45				45	20			2		
4.	Seminarium magisterskie	3 i 4 z	90			90						45		45		1	1	
5.	Praca magisterska	3 i 4 z	500										250		250	0	20	
B. MODUŁ KSZTAŁCENIA PODSTAWOWEGO												5	0					
1.	Socjologia czasu wolnego	3 z	60					60				60	65			5		
C. MODUŁ KSZTAŁCENIA KIERUNKOWEGO												3	3					
1.	Polityka turystyczna	3 z	30					30				30	20			2		
2.	Planowanie turystyczne	4 z	30					30						30	20		2	
3.	Produkt turystyczny	3 i 4 z	30					30				15	20	15	20	1	1	
D. MODUŁ KSZTAŁCENIA SPECJALNOŚCIOWEGO												6	0					
1.	Przedmiot specjalnościowy 3	3 z	45					45				45	30			3		
2.	Przedmiot specjalnościowy 4	3 z	45					45				45	30			3		
Specjalność: Zarządzanie i Marketing w Hotelarstwie, Gastronomii, Turystyce i Rekreacji:																		
Przedmiot specjalnościowy 3 - Badania marketingowe rynku turystycznego																		
Przedmiot specjalnościowy 4 - Przedsiębiorczość w turystyce																		
Specjalność: Hotelarstwo i Gastronomia:																		
Przedmiot specjalnościowy 3 - Wybrane zagadnienia z mikrobiologii																		
Przedmiot specjalnościowy 4 - Wybrane zagadnienia z toksykologii																		
E. MODUŁ KSZTAŁCENIA DO WYBORU												2	10					
1.	Wykład monograficzny III: Zagrożenia zdrowotne pochodzenia zwierzęcego/ Turystyka na rzecz zdrowia	3 e	30	30								30		30		2		
2.	Wykład monograficzny IV: Zastosowanie produktów roślinnych w gastronomii/ Infrastruktura turystyczno-rekreacyjna	4 e	30	30										30	45		3	
3.	Praktyka	4 z	180					180							180		7	