**Indywidualny harmonogram realizacji indywidualnej organizacji studiów**

**w roku akademickim 2022/2023 w semestrze zimowym**

Student:…………………………………….

Numer albumu:…………………………….

Kierunek: Hotelarstwo i animacja czasu wolnego studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym

Rok studiów: trzeci

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **Nauczyciel prowadzący przedmiot** | **Forma i sposób zaliczenia przedmiotu** | **Podpis prowadzącego** | **Uwagi** |
| 1. | Język obcy specjalistyczny | lektorat | 30 |  |  |  |  |
| 2. | Savoir-vivre w hotelarstwie | ćwiczenia | 15 |  |  |  |  |
| 3. | Badania socjologiczne w hotelarstwie/ Badania socjologiczne w animacji czasu wolnego | ćwiczenia | 30 |  |  |  |  |
| 4. | Zarządzanie zasobami ludzkimi w hotelarstwie/ Zarządzanie personelem w animacji czasu wolnego | wykład | 15 |  |  |  |  |
| 5. | Zarządzanie zasobami ludzkimi w hotelarstwie/ Zarządzanie personelem w animacji czasu wolnego | ćwiczenia | 15 |  |  |  |  |
| 6. | Warsztaty z hotelarstwa | praktyki zawodowe | 30 |  |  |  |  |
| 7. | Elementy prawa w hotelarstwie | ćwiczenia | 30 |  |  |  |  |
| 8. | Podstawy rachunkowości w hotelarstwie | wykład | 15 |  |  |  |  |
| 9. | Podstawy rachunkowości w hotelarstwie | ćwiczenia | 15 |  |  |  |  |
| 10. | Menadżer gastronomii i restauracji | wykład | 15 |  |  |  |  |
| 11. | Menadżer gastronomii i restauracji | ćwiczenia | 15 |  |  |  |  |
| 12. | Przemysł spotkań MICE/ Turystyka biznesowa | wykład | 15 |  |  |  |  |
| 13. | Przemysł spotkań MICE/ Turystyka biznesowa | ćwiczenia | 15 |  |  |  |  |
| 14. | Seminarium dyplomowe | seminarium | 30 |  |  |  |  |
| 15. | Praktyka zawodowa w zakładzie pracy | praktyki zawodowe | 150 |  |  |  |  |

Zgoda Dyrektora Instytutu ……………………………………………..

 (podpis i data)