



2 TiR SUM

Rozkład zajęć w semestrze ZIMOWYM Rok ak. 2025/2026

Aktualizacja z dnia: **24.09.2025**
Opiekun roku: *dr A.Rejman*

Dzień Godzina	PONIEDZIAŁEK	WTOREK		ŚRODA	CZWARTEK		PIĄTEK
7:00 - 8:30							
8:45 - 10:15		Organiz. i obsł. konfer. naukow. (lab) 8-15 mgr J.Kulasa Cicha 08		Zarządz. personel. w hotel. i gastr. (w) 1-13 dr A.Rejman Zel 113	Mechanizmy finas. przeds. wystaw.-kongr. (cw) dr M.Obodyński Cicha UCLA s.21		
10:30 - 12:00		Sem. prof. A.Mirkiewicz Cicha 109	Sem. dr A.Nizioł Cicha 106	PT 1-10 dr A.Nizioł Zel.113	Mechanizmy finas. przeds. wystaw.-kongr. (w) 3-7 dr M.Obodyński Cicha UCLA, s.21	Organiz. i normy jakości w tur.bizn. (w) 8-15 dr M.Przydział DS Filon Cicha	
12:15 - 13:45	Sem. prof.W.Cynarski Cicha 109	OWI 3-7 dr A.Rejman Cicha 106	GSE (W) 8-15 dr M.Guszcza DS Filon Cicha	Kuchnie regionalne (w) 1-13 dr M.Obodyński Zel. 113	Organiz. i normy jakości w tur.bizn. (cw) dr M.Przydział DS Filon Cicha		
14:00 - 15:30	PwTIR (w) 1-5 (cw) 6-15 dr B.Prukop DS Filon Cicha		GSE (Cw) 8-15 dr M.Guszcza DS Filon Cicha	Rynek usług hotel i gastr. (cw) dr M.Obodyński Zel 113	Organiz. i obsł. konfer. naukow. (cw) 1-7 dr K.Stopyra DS Filon Cicha	Psychologia pracy z klientem (cw) 8-15 dr R.Grzywacz DS Filon Cicha	
15:45 - 17:15	Rynek usług hotel i gastr. (w)6-15 dr J.Herbert Cicha 109	PK tyg. 1-7 dr inż. B. Prukop DS Filon Cicha	16.30-18.00 JA mgr Mazur-Okalowe on-line		Podstawy dietetyki i żywienia (cw) 8-15 dr R.Grzywacz Zel 113	Organiz. i obsługa eventów (cw) dr M.Przydział DS Filon Cicha	
17:30 - 19:00	PK tyg.8-15 dr J.Herbert Cicha 109				Podstawy dietetyki i żywienia (cw) 8-15 dr R.Grzywacz Zel.113	Organiz. i obsługa eventów (w) 1-5 dr M.Przydział DS Filon Cicha	
19:15 - 20:45					Podstawy dietetyki i żywienia (w) 8-15 dr R.Grzywacz Zel 113		

PRZEDMIOTY OGÓLNE

PwTIR - Planowanie w turystyce i rekreacji
GSE - Geografia społeczno-ekonomiczna
PT - Produkt turystyczny
SEM - Seminarium magisterskie
OWI - Ochrona własności intelektualnej
JA - język angielski (on-line)

Zarządzanie i obsługa w hotelarstwie oraz gastronomii

Rynek usług hotelarskich i gastronomicznych (20gw, 30 gcw)
Podstawy dietytyki i żywienia (15 gw, 30 gcw)
Zarządzanie personelem w hotelarstwie i gastronomii (25 gw)
Kuchnie regionalne (25 gw)
PK- Pracownia kierunkowa (15 godz)
Warsztaty szkoleniowe (45 godz)

W ramach modułu realizowane będą Warsztaty szkoleniowe 45 godzin (dr M.Przydział) - termin zostanie
przekazany w późniejszym czasie

Turystyka biznesowa

Organizacja i normy jakości w turystyce biznesowej (15 gw, 30 gcw)
Mechanizmy finansowe przedsiębiorstw wystawienniczo-kongresowych (10 gw, 30 gcw)
Organizacja i obsługa eventów (10 gw, 30 gcw)
Organizacja i obsługa konferencji naukowej (15 gcw, 15 godz lab. przy komp.)
Psychologia pracy z klientem (15 gcw)
PK- Pracownia kierunkowa (15 godz)

MIEJSCE ZAJĘĆ:

DS. FIŁON - Dom Studencki Filon- ul.Cicha4
Zel - Budynek D12 ul. Żelwerowicza 8c
Cicha - Budynek INoKF ul. Cicha 2A
Kasp. - sala w budynku przy ul. Kasprowicza 1
UCLA- Uniwersyteckie Centrum Lekosportowe ul.Cicha 2B

1/3, 2/4 - zajęcia naprzemiennie w tygodniach nieparzystych (1/3) lub parzystych (2/4)