

Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu,
61-022 Poznań, ul. Nieszawska 19 tel.+48 61 8711 546 ,
fax + 48 61 8711533, www.wshig.poznan.pl

PAKIET INFORMACYJNY ECTS

Poznań, rok akademicki 2011/2012

Spis treści:

I.	Informacje o Uczelni	
I.1	Nazwa i adres uczelni.....	3
I.2	Władze uczelni.....	4
I.3	Ogólne informacje o uczelni.....	4
I.4	Kalendarz roku akademickiego.....	7
I.5	Wykaz prowadzonych programów studiów.....	7
I.6	Zasady rekrutacji/zapisów na studia.....	8
I.7	Najważniejsze przepisy uczelniane.....	12
I.8	Dane uczelnianego koordynatora ECTS.....	12
II.	(A) Informacje o programach studiów – opis ogólny	
II.A.1	Przyznawane kwalifikacje.....	13
II.A.2	Warunki przyjęć.....	15
II.A.3	Cele programów studiów dotyczące kształcenia i przygotowania zawodowego.....	16
II.A.4	Dalsze możliwości kształcenia.....	17
II.A.5	Plan studiów wraz z liczbą punktów.....	dodatek C
II.A.6	Egzamin końcowy.....	18
II.A.7	Zasady oceniania i egzaminowania.....	21
II.A.8	Wydziałowy/kierunkowy koordynator ECTS.....	24
II	(B) Opis poszczególnych przedmiotów.....	dodatek E
III.	Ogólne informacje dla studentów	
III.1	Koszty utrzymania.....	25
III.2	Zakwaterowanie.....	25
III.3	Posiłki.....	25
III.4	Opieka zdrowotna.....	26
III.5	Świadczenia i udogodnienia dla studentów o specjalnych potrzebach.....	26
III.6	Ubezpieczenie.....	27
III.7	Pomoc materialna dla studentów.....	27
III.8	Biuro obsługi studentów.....	27
III.9	Baza dydaktyczna.....	28
III.10	Informacje praktyczne dla studentów przyjezdnych.....	30
III.11	Kursy językowe.....	30
III.12	Praktyki.....	31
III.13	Zajęcia pozauczelniane i rekreacyjne.....	36
III.14	Stowarzyszenia studenckie.....	36
Dodatek A	Struktura organizacyjna WSHiG	
Dodatek B	Regulamin Studiów	
Dodatek CI	Plan studiów I stopnia wraz z punktacją ECTS wraz z opisem przedmiotów	
Dodatek CII	Plan studiów II stopnia wraz z punktacją ECTS wraz z opisem przedmiotów	
Dodatek D	Zasady dotyczące systemu ECTS	

I. INFORMACJE O UCZELNI:

I.1. Pełna nazwa i adres Uczelni:

Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii

ul. Nieszawska 19
61-022 Poznań

tel. 0048 (61) 8-711-530,550,532
fax. 0048 (61) 8-711-533

e-mail: wshig@wshig.poznan.pl
strona internetowa: www.wshig.poznan.pl



I.2 Władze uczelni

Rektor dr Roman Dawid Tauber, Prof. WSHiG

Prorektor ds. Naukowo-Dydaktycznych dr Ewa Mucha-Szajek, Prof. WSHiG

Prorektor ds. Studiów Stacjonarnych dr Anna Woźniak, Prof. WSHiG

Prorektor ds. Studiów Niestacjonarnych dr inż. Renata Rasińska

I.3 Ogólne informacje o uczelni

I. 3.1 Podstawy prawne:

Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu jest uczelnią niepubliczną, działającą w oparciu o:

- decyzję Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 lipca 1993 r. (DNS 1 – 0145/TBM/315/1/97 – pozwolenie na prowadzenie studiów na kierunku Turystyka i Rekreacja) oraz wpis do rejestru uczelni niepaństwowych pod liczbą porządkową 29,
- przedłużenie okresu ważności zezwolenia prowadzenia działalności edukacyjnej do 30.09.2011 r. (decyzja DNS-I-0145-513/TBM/2000 z 18.07.2000 r.)
- uchwałę nr 1169/2004 Prezydium Państwowej Komisji Akredytacyjnej z dnia 09.12.2004r. w sprawie oceny jakości kształcenia na kierunku ”Turystyka i Rekreacja” prowadzonym na poziomie zawodowym (pozytywna opinia),
- uchwałę nr 285/2005 Prezydium Państwowej Komisji Akredytacyjnej z dnia 16 czerwca 2005 r. w sprawie wnioski WSHiG o nadanie uprawnień do prowadzenia studiów magisterskich na kierunku „turystyka i rekreacja”,
- decyzję nr DSW-3-EKo-4003-747/05 Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 05.07.2005 r. – pozwolenie na prowadzenie studiów magisterskich na kierunku Turystyka i Rekreacja
- statut uczelni zatwierdzony decyzją Ministra Edukacji Narodowej i Sportu nr DSW-3-JG-411-106-06 z dnia 21.12 2006 r.

I.3.2. Historia uczelni

[1993] powołanie przez Ministerstwo Edukacji Narodowej Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu,

[1994] przyjęcie Uczelni do AEHT/ Europejskiego Stowarzyszenia Szkół Hotelarsko Turystycznych/ w Luksemburgu

[1995] zakup budynku przez uczelnię na własność przy ul. Nieszawskiej

[1995] po raz pierwszy uczestnictwo reprezentacji Uczelni w Europejskiej Gwiazdce w Barcelonie

[1996] uczestnictwo reprezentacji Uczelni w Gwiazdce 1996 na Węgrzech w Budapeszcie

[1997] uczestnictwo reprezentacji Uczelni w Gwiazdce 1997 w Finlandii w Espoo

[1998] uczestnictwo reprezentacji Uczelni w Gwiazdce 1998 w Czechach w Podebradach

[1999] przyjęcie w poczet członków CHRIE/ Międzynarodowa Rada Edukacji Hotelarstwa i Gastronomii,

[1999] uczestnictwo reprezentacji Uczelni w Gwiazdce 1999 we Francji w Bonneville

[2000] przyjęcie Uczelni w poczet członków EUHOFA Międzynarodowe Stowarzyszenie Dyrektorów Szkół Hotelarskich/

[2000] uczestnictwo Uczelni w Gwiazdce 2000 w Grecji na Rodos

- [2001] udział w Międzynarodowych Prezentacjach Kulinarnych w Peru
- [2001] zorganizowanie dla wszystkich europejskich członków AEHT Gwiazdki 2001 w Poznaniu
- [2002] udział w Międzynarodowych Prezentacjach Kulinarnych na Kubie
- [2002] zorganizowanie w Uczelni konferencji naukowej pt. Agro-ekoturystyka w Wielkopolsce
- [2003] udział w Międzynarodowych Prezentacjach Kulinarnych w Meksyku
- [2003] nadanie Wyższej Szkole Hotelarstwa i Gastronomii przez Komisję Europejską: Erasmus University Charter
- [2003] zorganizowanie w Uczelni międzynarodowej konferencji naukowej pt. „Czas wolny, rekreacja, turystyka, hotelarstwo, żywienie”
- [2003] zjazd absolwentów Uczelni
- [2004] udział w Międzynarodowych Prezentacjach Kulinarnych na Kubie i w Brazylii
- [2004] zorganizowanie w Uczelni międzynarodowej konferencji naukowej pt. ”Hotelarstwo, gastronomia, turystyka i rekreacja w procesie integracji europejskiej”
- [2004] otrzymanie Certyfikatu Najwyższej Jakości przyznanego przez Wielkopolskie Stowarzyszenie Badań nad Jakością
- [2005] udział w Międzynarodowych Prezentacjach Kulinarnych w Ekwadorze
- [2005] otrzymanie Certyfikatu Wiarygodna Szkoła nadanego przez Akademickie Centrum Informacyjne
- [2005] Otrzymanie uprawnień do prowadzenia studiów magisterskich
- [2006] powtórne wyróżnienie Certyfikatem Wiarygodna Szkoła
- [2006] oddanie do użytku III piętra z nowocześnie wyposażonymi 6 salami wykładowymi o łącznej powierzchni 760 m²
- [2006] Międzynarodowa Konferencja naukowa „Zarządzanie i usługi w obszarze kultury fizycznej i hotelarstwa”
- [2006] Gwiazdka 2006 – Ogólnopolski konkurs kulinarny
- [2007] Euroszkolenie przy współudziale ekspertów z Ministerstwa Edukacji narodowej oraz Institute International de l’Hotellerie, de la Restauration et du Tourisme a Lausanne
- [2007] finał konkursu „Graj o indeks“
- [2007] zakończenie budowy nowego skrzydła budynku administracyjno-bibliotecznego Uczelni o powierzchni 1300 m²
- [2007] VII ogólnopolski pokaz stołów regionalnych Gwiazdka 2007
- [2007] Konferencja Naukowa "Nowe tendencje w kulturze fizycznej, turystyce i ich związki z hotelarstwem i gastronomią".
- [2008] Euroszkolenie styczeń 2008
- [2008] Euroszkolenie II luty 2008
- [2008] 33 światowy Kongres WACS – Dubaj, Emiraty Arabskie – Maj 2008
W dniach 12-15 maja 2008 delegacja WSHiG pod przewodnictwem JM Rektora dr Romana Dawida Taubera brała udział w 33 Międzynarodowej Konferencji World Association of Chefs Societies w Dubaju organizowanym przez The Emirates Culinary Guild.
- [2008] Euroszkolenie – styczeń, euroszkolenie – luty – kolejne edycje
- [2008] udział delegacji WSHIG w 33 Światowym Kongresie WACS w Dubaju, Emiraty Arabskie
- [2008] kolejny raz przyznanie Uczelni certyfikatu „Wiarygodnej Szkoły”
- [2008] Inauguracja Roku Akademickiego 2008/2009 połączona z obchodami XV lecia. JM Rektor zostaje wyróżniony medalem Komisji Edukacji Narodowej
- [2008] konferencja naukowa na temat „Współczesne tendencje w rekreacji i turystyce”
- [2008] Euroszkolenie – styczeń
- [2008] Euroszkolenie – kolejna edycja – luty

- [2008] udział delegacji WSHiG w 33 Światowym Kongresie WACS w Dubaju, Emiraty Arabskie
- [2008] po raz kolejny WSHiG otrzymuje certyfikat „Wiarygodna Szkoła”
- [2008] Inauguracja Roku Akademickiego 2008/2009 połączona z obchodami XV lecia. JM Rektor zostaje wyróżniony medalem Komisji Edukacji Narodowej
- [2008] Konferencja naukowa na temat „Współczesne tendencje w rekreacji i Turystyce”
- [2009] Euroszkolenie 2009
- [2009] Konkurs „EKWADOR – Gourmonde Equinoccial 2009” Quito. Anna Stanny i Beatriz Mendez Buigez zajmują pierwsze miejsce w konkursie
- [2009] Konferencja prasowa przed Mistrzostwami Nordic Walking
- [2009] po raz kolejny WSHiG otrzymuje certyfikat „Wiarygodna Szkoła”
- [2009] Konkurs na potrawę z wielkopolskiego sera smażonego organizowany przy współudziale Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej TOP-TOMYŚL z Nowego Tomysła
- [2009] Konferencja naukowa Polskiego Stowarzyszenia Naukowego Animacji rekreacji i Turystyki na temat „Wpływu światowego kryzysu finansowego na rozwój sportu, turystyki i rekreacji”
- [2009] WSHiG zostaje organizatorem Gwiazdki Europejskiej w ramach członkostwa w Europejskim Stowarzyszeniu Szkół Hotelarsko Turystycznych z siedzibą w Luksemburgu (AEHT). 2010 - Konkursu na Nową Recepturę Potrawy Świątecznej.
- [2010] Kongres Światowego Stowarzyszenia Szefów Kuchni (WACS) w Santiago de Chile (Chile). Delegacja WSHiG wręczyła medale za wkład w edukację młodych ludzi w zakresie gastronomii panu Billowi Gallagherowi (honorowemu członkowi WACS, propagatorowi i twórcy forum zawodowego młodych szefów) oraz Johnowi Clancy (przewodniczącemu komisji edukacji).
- [2010] po raz kolejny WSHiG otrzymuje certyfikat „Wiarygodna Szkoła”
- [2010] Międzynarodowa Konferencja Naukowa na temat „Badania własne na rzecz jakości usług turystyczno – rekreacyjnych i hotelarsko – gastronomicznych”,

I.3.3. Misja Uczelni

Uczelnia pragnie wykształcić absolwentów otwartych na świat i ludzkie problemy, umiających znaleźć się na wymagającym rynku pracy usług hotelarsko – gastronomiczno – turystycznych. Ideą WSHiG jest wykwalifikowanie specjalistów, aktywnych, przedsiębiorczych znających podstawowe zasady funkcjonowania gospodarki, potrafiących świadomie planować swoją ścieżkę kariery zawodowej, wykorzystując wiedzę podstawową z zakresu przedmiotów ogólnych i specjalistycznych, umiających wykorzystać znajomość co najmniej trzech języków obcych

I.3.4. Struktura i organizacja

Katedra Hotelarstwa i Gastronomii

kierownik - prof. dr hab. Edward Kamiński

Katedra Turystyki i Rekreacji

kierownik - prof. dr hab. Wiesław Siwiński

Katedra Zarządzania i Marketingu

kierownik - dr Włodzimierz Biczysko,

Studium Języków Obcych

kierownik - dr Romuald Wawrzyniak, prof. WSHiG

Szczegółową strukturę organizacyjną uczelni przedstawiono w formie diagramu w Dodatku A.

I.3.5. Informacje ogólne

Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii posiada doskonałą kadrę dydaktyczną, która gwarantuje wysoki poziom nauczania. Obecnie kadra Uczelni to około 60 wykładowców, w tym ponad 10 samodzielnych pracowników naukowych. Są to lektorzy, informatycy, wykładowcy oraz praktycy z różnych dziedzin m.in. nauk o kulturze fizycznej, nauk o ziemi, nauk humanistycznych, medycznych, technicznych. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii kształci zarówno na poziomie I jak i II stopnia. W roku akademickim 2010/2011 liczba studentów na studiach I stopnia wynosi 1001 studentów a na II stopniu 549.

Dotychczas mury uczelni opuściło 7.559 absolwentów studiów I stopnia oraz 1084 absolwentów II stopnia.

WSHiG realizuje programy nauczania łączące wiedzę teoretyczną z praktyczną, ciągle aktualizowane gwarantują wiedzę zgodną z najnowszymi trendami oraz nowoczesnymi rozwiązaniami płynącymi z praktyki. Uczelnia oprócz tego zapewnia możliwość biegłego opanowania przynajmniej trzech języków obcych.

Do zalet uczelni na pewno należy bogata oferta praktyk krajowych i zagranicznych, możliwość odbycia części studiów za granicą w ramach systemu wymiany Sokrates-Erasmus, dodatkowe kursy organizowane przez Ośrodek Szkolenia Kadr oraz duże szanse zdobycia atrakcyjnej pracy. Zajęcia odbywają się w nowoczesnie wyposażonej bazie dydaktycznej.

Dodatkowymi atutami są: bogato wyposażona biblioteka z czytelnią, sala internetowa, sala usprawnień ruchowych, oferta wykwintnych i tanich obiadów w Restauracji Filmowej „Beverly Hills”, ogród zimowy, który jest miejscem odpoczynku i spotkań towarzyskich.

I.4 Kalendarz roku akademickiego

Rok akademicki podzielony jest na dwa semestry: zimowy i letni.

Semestr zimowy:

Studia stacjonarne - od 10.10.2011 do 17.02.2012

Studia niestacjonarne weekendowe – 12 zjazdów w terminach od 8.10.2011 do 19.02.2012

Semestr letni:

Studia stacjonarne - od 20.02.2012 do 22.06.2012

Studia niestacjonarne weekendowe – 12 zjazdów w terminach od 25.02.2012 do 17.06.2012

Szczegółowa organizacja przedstawiona jest na stronach internetowych Uczelni.:

I.5 Wykaz prowadzonych programów studiów

Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu oferuje studentom:

- 3-letnie studia I stopnia,
- 2-letnie studia II stopnia,
- studia podyplomowe

kierunku Turystyka i Rekreacja studia prowadzone są w ramach trzech specjalności:

- Hotelarstwo i Gastronomia,
- Obsługa Ruchu Turystycznego,
- Zarządzanie i Marketing w Hotelarstwie, Gastronomii, Turystyce i Rekreacji.

w ramach studiów podyplomowych oferowane są następujące studia:

1. Dietetyka i planowanie żywienia
2. Animator i menadżer kultury
3. Zarządzanie nowoczesnym obiektem hotelowym
4. Nowoczesne zarządzanie w gastronomii
5. Zarządzanie imprezami i obiektami sportowymi

I.6 Zasady rekrutacji / zapisów na studia

Zasady i terminy rekrutacji na studia I stopnia (licencjackie).

W poczet studentów Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu zostanie przyjęty każdy, kto ukończył szkołę średnią i uzyskał świadectwo maturalne .

Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii nie stawia wymagań co do przedmiotów wybieranych na maturze.

Rekrutacja trwa od 15 maja do 30 września.

W momencie składania dokumentów, kandydaci wypełniają kwestionariusz osobowy, podpisują umowę, wpłacają wpisowe w wysokości 500 zł, dokonują wyboru systemu studiów, specjalności oraz stopnia zaawansowania języków.

Wszyscy rozpoczynający studia licencjackie, mają możliwość kontynuowania studiów magisterskich na wybranej specjalności w WSHiG.

Wymagane dokumenty:

- świadectwo maturalne
- zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do podjęcia studiów (wydawane przez lekarza rodzinnego)
- 5 zdjęć legitymacyjnych
- kserokopia dowodu osobistego
- kserokopia książeczki wojskowej.

Studenci specjalności Hotelarstwo i Gastronomia oraz wszyscy ci, którzy chcą wyjechać na praktyki, powinni wykonać badanie na nosicielstwo (w Sanepidzie).

Na jego podstawie lekarz medycyny pracy wydaje zaświadczenie dotyczące osób wykonujących pracę w procesie produkcji i obrocie żywnością, należy je dostarczyć z chwilą rozpoczęcia roku akademickiego.

Zasady i terminy rekrutacji na studia II stopnia (magisterskie).

Na studia II stopnia w pierwszej kolejności przyjmowani są absolwenci WSHiG.

W procesie rekrutacji uczelnia kieruje się następującymi zasadami:

- podstawą przyjęcia na I rok studiów jest posiadanie dyplomu ukończenia studiów I stopnia [licencjackich, inżynierskich] lub studiów II stopnia [magisterskich] oraz złożenie kompletu dokumentów
- o przyjęcie na studia II stopnia mogą ubiegać się absolwenci: -kierunku "turystyka i rekreacja" na WSHiG / przyjmowani w pierwszej kolejności/, -kierunku "turystyka i rekreacja" z innych uczelni, -innych niż "turystyka i rekreacja" kierunków studiów i specjalności zawodowych.
- na studia II stopnia będą przyjęci kandydaci posiadający tytuł zawodowy licencjata, inżyniera oraz magistra i magistra inżyniera z innych niż "turystyka i rekreacja" kierunków studiów. Rekrutacja tych kandydatów prowadzona jest indywidualnie po złożeniu wymaganych dokumentów i określeniu na podstawie kserokopii indeksu /lub suplementu do dyplomu/ różnic programowych.

Rekrutacja trwa od 15 maja do 30 września.

Wpisowe: 500 zł.

Wymagane dokumenty:

- świadectwo maturalne
- odpis dyplomu ukończenia studiów licencjackich
- zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do podjęcia studiów (wydawane przez lekarza rodzinnego)
- 5 zdjęć legitymacyjnych
- kserokopia dowodu osobistego
- kserokopia książeczki wojskowej.

Studia I stopnia - licencjackie i studia II stopnia uzupełniające - magisterskie	Tryb studiów	Czesne		Płatne z góry za: Rok studiów
		Rata		
		październik - czerwiec	lipiec - wrzesień	
Obsługa ruchu turystycznego	stacjonarne	600 zł	300 zł	6000 zł
	niestacjonarne	560 zł	200 zł	5400 zł
Hotelarstwo i gastronomia	stacjonarne	600 zł	300 zł	6000 zł
	niestacjonarne	560 zł	200 zł	5400 zł
Zarządzanie i marketing w hotelarstwie, gastronomii, turystyce i rekreacji	stacjonarne	600 zł	300 zł	6000 zł
	niestacjonarne	560 zł	200 zł	5400 zł

Wymagania językowe

STUDIA I STOPNIA [LICENCJACKIE]

Na studiach stacjonarnych obowiązkowa jest nauka 3 języków obcych oraz języka migowego.

Na specjalności Hotelarstwo i Gastronomia, są to:

- język angielski i język francuski.

Na pozostałych specjalnościach:

- język angielski i język niemiecki.

Trzeci obowiązkowy język student wybiera sam spośród następujących:

- hiszpańskiego,
- rosyjskiego,
- włoskiego,

- francuskiego,
- niemieckiego.

Na studiach niestacjonarnych obowiązkowa jest nauka języka angielskiego.

Istnieje możliwość bezpłatnej nauki dodatkowych języków pod warunkiem zebrania minimum 15 osób.

STUDIA II STOPNIA [MAGISTERSKIE]

Na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych obowiązkowa jest nauka języka angielskiego. Istnieje możliwość bezpłatnej nauki dodatkowych języków pod warunkiem zebrania minimum 15 osób. Zajęcia z języków obcych odbywają się na trzech poziomach zaawansowania. Dla osób szczególnie zainteresowanych nauką języków obcych Uczelnia oferuje dodatkowe lektoraty z języków z całego świata, np: arabskiego, greckiego, chińskiego, fińskiego, japońskiego, portugalskiego, szwedzkiego, węgierskiego. Z uwagi na konieczność porozumiewania się z głuchoniemymi, którzy coraz częściej są gośćmi obiektów usługowych, studenci na pierwszym i drugim roku obowiązkowo uczestniczą w zajęciach z języka migowego. Zdobyte na WSHiG szerokie kompetencje językowe są bardzo cenione przez wszystkich pracodawców i ułatwiają naszym absolwentom zdobycie atrakcyjnej pracy.

Zasady i terminy rekrutacji na studia podyplomowe

W poczet słuchaczy studiów podyplomowych Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu zostanie przyjęty każdy, kto posiada dyplom ukończenia studiów wyższych (licencjackich, inżynierskich lub magisterskich).

Rekrutacja trwa od 15 maja do 30 września.

Wymagane dokumenty:

- odpis dyplomu ukończenia studiów wyższych (licencjackich, inżynierskich lub magisterskich)
- 2 zdjęcia legitymacyjne,
- kserokopia dowodu osobistego,
- dowód uiszczenia opłaty rekrutacyjnej,
- formularz zgłoszeniowy.

Oplaty za studia podyplomowe

Czesne płatne jednorazowo za rok, semestr lub w miesięcznych ratach:

- I semestr 1800 zł
- II semestr 1800 zł
- I i II semestr 9 rat x 400 zł

Czas trwania studiów 2 semestry lub 3 semestry dla osób ubiegających się o pracę w szkole zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 7 września 2004 r. w sprawie standardów kształcenia nauczycieli (III-ci semestr - metodyka prowadzenia zajęć z zakresu studium oraz praktyki).

- III semestr 1500 zł
- wpisowe 200 zł

I.7 Najważniejsze przepisy uczelniane

Uczelnia działa w oparciu o zapisy w Statucie oraz Regulaminie Studiów. Regulamin studiów zamieszczony jest na stronie internetowej szkoły. Ponadto jest on prezentowany w Dodatku B do niniejszego pakietu informacyjnego. Wszystkie regulacje / zasady dotyczące systemu ECTS, w tym: zasady rejestracji studentów przedstawione są w załączniku D

I.8 Uczelniany koordynator ECTS

prorektor ds. Naukowo-Dydaktycznych dr Ewa Mucha-Szajek, Prof. WSHiG tel. +48 61/871 15 38

fax +48 61/871 15 33

e-mail: ewam@wshig.poznan.pl

dr inż. Renata Rasińska

e-mail: rrasinska@wshig.poznan.pl

II. (A) Informacje o programach studiów – opis ogólny

II.A.1 Przyznawane kwalifikacje (dyplomy, tytuły zawodowe, stopnie naukowe)

Na kierunku turystyka i rekreacja realizowane są przedmioty określone w standardach nauczania oraz przedmioty specjalnościowe i do wyboru.

Aby otrzymać dyplom licencjata student powinien zaliczyć 6 semestrów i zdać egzamin dyplomowy. Natomiast żeby otrzymać tytuł magistra student powinien zaliczyć 4 semestry studiów II stopnia i zdać egzamin magisterski.

Absolwent naszej Uczelni to specjalista o szerokiej wiedzy i praktycznych umiejętnościach. Wynika to m.in. z realizowania w programie studiów założeń daleko wykraczających poza sformułowane w ministerialnych standardach nauczania. Przedmioty dodatkowe dają podstawy trudnej sztuki racjonalnego gospodarowania w świecie biznesu. Absolwenci posiadają wiedzę społeczno-ekonomiczną, organizacyjno-prawną i w pewnym stopniu także

przyrodniczo--geograficzną, co w połączeniu z umiejętnościami zdobywanymi w czasie praktyk krajowych i zagranicznych, znacznie ułatwia znalezienie pracy. Absolwenci WSHiG znajdują zatrudnienie najczęściej w biurach podróży, hotelach, obiektach gastronomicznych, ośrodkach wypoczynkowych i rekreacyjnych, a także w organizacjach społecznych oraz administracji na stanowiskach związanych z turystyką i rekreacją. Absolwent WSHiG zna przynajmniej 3 języki. Posiada wiedzę umożliwiającą działanie na wolnym rynku z uwzględnieniem przepisów prawa, pozwalającą na sprawne zarządzanie operacyjne przedsiębiorstwem z wykorzystaniem technik i metod z zakresu gromadzenia i przetwarzania informacji, pozwalającą na prowadzenie badań rynkowych i planowanie strategii marketingowych. Sukces zawodowy zapewnia studentowi zdobyta wiedza z zakresu zarządzania, problematyki ekonomicznej, finansowej i marketingu w sferze usług turystycznych, hotelarskich i gastronomicznych.

Efektom przygotowania absolwenta WSHiG do życia w trudnej rzeczywistości gospodarczej jest:

- wiedza społeczno-ekonomiczna pozwalająca poznać potrzeby ludzkie oraz rozumieć związki i procesy społeczne odzwierciedlające się w turystyce,
- umiejętność samodzielnej oceny i wartościowania zjawisk społeczno-politycznych
- zapewniająca zrozumienie istoty procesów integracyjnych we współczesnej Europie,
- umiejętność budowy strategii i polityki rozwoju turystyki w ogniwach samorządu terytorialnego,
- zdolność dokonywania trafnej oceny możliwości i zagrożeń rozwoju turystyki w gminach i regionach turystycznych,
- umiejętność krytycznej oceny posiadanej wiedzy i przekonanie o potrzebie ustawicznego doskonalenia swej osobowości oraz umiejętności aktualizowania i podwyższania kwalifikacji zawodowych,
- kreowanie kultury czasu przeznaczonego na odpoczynek.

Słuchacze studiów podyplomowych zdobędą bogatą wiedzę praktyczną, która pozwoli im osiągnąć sukcesy w dalszej pracy, uzyskają umiejętności niezbędne do efektywnego prowadzenia obiektów branży hotelarsko-gastronomicznej.

II.A.2 Warunki przyjęć

STUDIA I STOPNIA [LICENCJACKIE]

W poczet studentów Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu zostanie przyjęty każdy, kto ukończył szkołę średnią i uzyskał świadectwo dojrzałości. **Uczelnia nie stawia wymagań co do przedmiotów wybieranych na maturze.** W momencie składania dokumentów, kandydaci wypełniają kwestionariusz osobowy, dokonują wyboru systemu studiów, specjalności oraz stopnia zaawansowania języków, podpisują umowę. Wszyscy rozpoczynający studia I stopnia - licencjackie, mają możliwość kontynuowania studiów II stopnia - magisterskich na wybranej specjalności w WSHiG. Studenci specjalności Hotelarstwo i Gastronomia oraz wszyscy ci, którzy chcą wyjechać na praktyki, powinni wykonać badanie na nosicielstwo (w Sanepidzie). Na jego podstawie lekarz medycyny pracy wydaje zaświadczenie dotyczące osób wykonujących pracę w procesie produkcji i obrocie żywnością, należy je dostarczyć z chwilą rozpoczęcia roku akademickiego.

STUDIA II STOPNIA [MAGISTERSKIE]

Na studia II stopnia w pierwszej kolejności przyjmowani są absolwenci WSHiG. W procesie rekrutacji uczelnia kieruje się następującymi zasadami:

- podstawą przyjęcia na I rok studiów jest posiadanie dyplomu ukończenia studiów I stopnia [licencjackich, inżynierskich] lub studiów II stopnia [magisterskich] oraz złożenie kompletu dokumentów
- o przyjęcie na studia II stopnia mogą ubiegać się absolwenci: -kierunku "turystyka i rekreacja" na WSHiG / przyjmowani w pierwszej kolejności/, -kierunku "turystyka i rekreacja" z innych uczelni, -innych niż "turystyka i rekreacja" kierunków studiów i specjalności zawodowych.
- na studia II stopnia będą przyjęci kandydaci posiadający tytuł zawodowy licencjata, inżyniera oraz magistra i magistra inżyniera z innych niż "turystyka i rekreacja" kierunków studiów. Rekrutacja tych kandydatów prowadzona jest indywidualnie po złożeniu wymaganych dokumentów i określeniu na podstawie kserokopii indeksu /lub suplementu do dyplomu/ różnic programowych.

STUDIA PODYPLOMOWE

W poczet słuchaczy studiów podyplomowych Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu zostanie przyjęty każdy, kto posiada dyplom ukończenia studiów wyższych (licencjackich, inżynierskich lub magisterskich).

II.A.3 Cele programów studiów dotyczące kształcenia i przygotowania zawodowego

Kompetencje ogólne absolwenta wynikają z realizowania w programie studiów nie tylko wymagań sformułowanych w standardach nauczania, ale także dodatkowych. Przedmioty te dają podstawy teoretyczne trudnej sztuki racjonalnego gospodarowania w świecie biznesu. Elementem tej sylwetki jest więc posiadanie wiedzy społecznej, ekonomicznej, organizacyjno-prawnej i w pewnym stopniu także przyrodniczo-geograficznej co w połączeniu z umiejętnościami zdobywanymi w czasie praktyk krajowych i zagranicznych powinno ułatwić absolwentowi znalezienie pracy w biurach podróży, hotelach, obiektach gastronomicznych, ośrodkach wypoczynkowych i rekreacyjnych, a także w organizacjach społecznych oraz administracji na stanowiskach związanych z turystyką i rekreacją.

Absolwent WSHiG posiada wiedzę umożliwiającą działanie na wolnym rynku z uwzględnieniem przepisów prawa, pozwalającą na sprawne zarządzanie operacyjne przedsiębiorstwem z wykorzystaniem technik i metod z zakresu gromadzenia i przetwarzania informacji, pozwalającą na prowadzenie badań rynkowych i planowanie strategii marketingowych.

Absolwent WSHiG ma możliwość poznania biegle dwóch języków w tym jednego z obszaru Unii Europejskiej.

Sukces zawodowy zapewnia studentowi zdobyta wiedza z zakresu zarządzania, problematyki ekonomicznej, finansowej i marketingu w sferze usług turystycznych.

W ramach specjalności:

Hotelarstwo i gastronomia

Pracownicy Katedry Hotelarstwo i Gastronomia prowadzą zajęcia na studiach I i II dla specjalności hotelarstwo i gastronomia m.in. z zakresu:

- nauki o żywności i żywieniu
- technologii produkcji potraw towaroznawstwo produktów spożywczych
- usług hotelarsko-gastronomicznych
- zarządzania hotelami i restauracjami

Zajęcia teoretyczne połączone są z zajęciami praktycznymi prowadzonymi na terenie WSHiG, restauracji i w ogrodzie zimowym.

Specjalność hotelarstwo i gastronomia uczy studentów praktycznych umiejętności na krajowych i zagranicznych stażach oraz dostarcza studentom wiedzy niezbędnej do podjęcia pracy kulinarnej w zawodzie dobrze wyszkolonych kucharzy, barmanów, kierowników restauracji i barów, zgodnie z międzynarodowymi standardami, w ramach przemysłu turystycznego i hotelarskiego

Obsługa ruchu turystycznego

Plan studiów realizowany w Katedrze Turystyki i Rekreacji kształci studentów w zakresie specjalności: obsługa ruchu turystycznego, w ramach studiów I i II stopnia. Program kształcenia dostosowany jest do wymogów międzynarodowego rynku turystycznego. Obok przedmiotów obligatoryjnych, zawiera przedmioty do wyboru, tzw. specjalistyczne. Efektem kształcenia na tej specjalności jest przygotowywanie do pracy w biurach i agencjach podróży, firmach touroperatorskich, zakładach hotelarskich, domach wczasowych, administracji rządowej i samorządowej oraz innych organizacjach i instytucjach zajmujących się upowszechnianiem i organizacją turystyki i rekreacji.”

Zarządzanie i marketing w hotelarstwie gastronomii, turystyce i rekreacji

W Katedrze Zarządzania i Marketingu WSHiG w Poznaniu realizowane są przedmioty związane z ekonomią w hotelarstwie, gastronomii, turystyce i rekreacji oraz organizacją, zarządzaniem i marketingiem z tej dziedziny wiedzy.

Efektem kształcenia na tej specjalności jest zapoznanie studentów ze zjawiskami społeczno-gospodarczymi, o których wiedza będzie im niezbędna zarówno podczas studiów jak i w przyszłym życiu zawodowym, istotnym efektem jest przyzwyczajenie studenta do myślenia technicznego i technologicznego aby poszerzyć jego horyzontowe o nowe, istotne aspekty otaczającej rzeczywistości techniczno-ekonomicznej z równoczesnym zrozumieniem procesów zachodzących w tej sferze.

STUDIA PODYPLOMOWE:

Dietetyka i Planowanie Żywnienia

Uzyskane kwalifikacje:

- otrzymanie wiedzy z zakresu prawidłowego żywienia człowieka zdrowego i chorego w różnych okresach rozwojowych i warunkach życia;

- nabycie umiejętności tworzenia programów żywnościowych dla osób indywidualnych i wybranych grup. Określanie zasad prawidłowego żywienia w zależności od oczekiwań;
- po ukończeniu studium słuchacze nabywają praktyczną umiejętność dokonywanie oceny potrzeb żywnościowych różnych grup społecznych oraz prowadzenie zajęć profilaktycznych mających na celu poprawę zdrowia;
- poprzez łączenie proponowanych praktyk z realizacją programu teoretycznego tworzone są postawy związane z promowaniem zdrowego stylu życia.

Animator i Manager kultury

Uzyskane kwalifikacje:

- otrzymanie wiedzy z zakresu zarządzania instytucjami kultury, rekreacji i turystyki;
- nabycie umiejętności samodzielnego organizowania i prowadzenia form spędzania czasu wolnego;
- po ukończeniu studiów słuchacze nabywają umiejętności związane z zarządzaniem instytucjami kulturalnymi i rekreacji, poznają tajniki uatrakcyjniania pobytu różnych grup społecznych w ośrodkach wypoczynkowych;
- poprzez łączenie proponowanych praktyk z realizacją programu teoretycznego tworzone są postawy związane z promowaniem zdrowego stylu życia oraz racjonalnym i kulturotwórczym wykorzystaniem czasu wolnego.

Zarządzanie nowoczesnym obiektem hotelowym

Uzyskane kwalifikacje:

- otrzymanie wiedzy z zakresu nowoczesnych metod i technik zarządzania hotelem, obiektem turystycznym, ośrodkiem wypoczynkowym, rekreacyjnym, sanatoryjnym;
- nabycie umiejętności praktycznych pozwalających świadomie kreować i świadczyć usługi hotelarskie oraz efektywnie zarządzać obiektem;
- po ukończeniu studium słuchacze nabywają umiejętności podejmowania i samodzielnego prowadzenia współczesnego obiektu hotelowego w szerokim zakresie usług;
- zdobyta wiedza na studiach wpłynie na podniesienie kompetencji zarządzających oraz podniesienie jakości w zarządzaniu rozwijającej się branży hotelowej;
- poprzez łączenie proponowanych praktyk z realizacją programu teoretycznego tworzone są podstawy związane z samodzielnym nowoczesnym stylem zarządzania.

Nowoczesne zarządzanie w gastronomii

Uzyskane kwalifikacje:

- otrzymanie wiedzy z zakresu nowoczesnych metod i technik zarządzania umożliwiających efektywne zarządzanie placówkami w gastronomii;
- nabycie umiejętności praktycznych pozwalających na profesjonalne wykonywanie funkcji menedżera w gastronomii;
- po ukończeniu studium słuchacze nabywają umiejętności podejmowania i samodzielnego prowadzenia nowoczesnej placówki gastronomicznej w szerokim zakresie usług;
- zdobyta wiedza na studiach wpłynie na podniesienie kompetencji zarządzających oraz podniesienie jakości w zarządzaniu rozwijającej się branży gastronomicznej;
- poprzez łączenie proponowanych praktyk z realizacją programu teoretycznego tworzone są podstawy związane z samodzielnym nowoczesnym stylem zarządzania w gastronomii.

II.A.4 Dalsze możliwości kształcenia

Realizowany program studiów I stopnia przygotowuje absolwenta WSHiG do podjęcia studiów II stopnia na tym kierunku lub pokrewnych . Wielu absolwentów podejmuje dalsze studia na II stopniu w WSHiG . Po ukończeniu II stopnia studenci są przygotowani do dalszej nauki na studiach podyplomowych lub doktoranckich.

II.A.5 Struktura programu wraz z liczbą punktów

Program studiów wraz z liczbą punktów ECTS przyporządkowaną do każdego przedmiotu stanowi Dodatek C do niniejszego pakietu informacyjnego.

II.A.6 Egzamin końcowy

Studia I stopnia kończą się obroną pracy dyplomowej i egzaminem dyplomowy. Formę tego egzaminu określa rozdział 13 Regulaminu studiów WSHiG. Poniżej przedstawiono odpowiedni wyciąg z w/w dokumentu.

Wyciąg z Regulaminu studiów WSHiG:

13. Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy

§ 32.

1. Warunkiem ukończenia studiów jest złożenie pracy dyplomowej oraz zdanie egzaminu dyplomowego (licencjackiego lub magisterskiego). Obowiązek spełnienia tych warunków traktowany jest jako część planu studiów ostatniego roku studiów.
2. Student składa pracę dyplomową nie później niż do dnia 10 maja w ostatnim semestrze studiów.
3. Rektor lub prorektor na wniosek kierującego pracą lub na wniosek studenta, może przesunąć termin złożenia pracy dyplomowej w razie:
 - długotrwałej choroby studenta, potwierdzonej odpowiednim zaświadczeniem służby zdrowia,
 - braku możliwości wykonania pracy dyplomowej w obowiązującym terminie z uzasadnionych przyczyn, niezależnych od studenta (np. brak dostępu do niezbędnych materiałów źródłowych).
4. Termin złożenia pracy w przypadkach określonych w ust. 3 może być przesunięty nie więcej niż o trzy miesiące od terminu określonego w ust. 2
5. Przez pracę dyplomową rozumie się odpowiednio pisemną pracę licencjacką lub magisterską. Oprócz pisemnej formy pracy dyplomowej student składa pracę w formie elektronicznej.

§ 33.

1. Rektor wyznacza studentowi promotora, który ustala w uzgodnieniu ze studentem temat w zakresie wybranej przez niego specjalności.
2. Pracę dyplomową student przygotowuje pod kierunkiem promotora, którym może być nauczyciel akademicki posiadający co najmniej stopień naukowy doktora.
3. Na wniosek studenta, rektor może dokonać zmiany promotora.
4. W razie dłuższej nieobecności promotora, która mogłaby wpłynąć na opóźnienie terminu złożenia pracy przez studenta, rektor lub prorektor obowiązany jest do wyznaczenia osoby, która przyjmie obowiązek kierowania pracą.
5. Zmiana promotora w okresie ostatnich 6 miesięcy przed terminem ukończenia studiów może stanowić podstawę do przedłużenia terminu złożenia pracy dyplomowej.
6. Praca dyplomowa może być przygotowana przez więcej niż jednego studenta, o ile można w niej wyodrębnić części przygotowywane przez poszczególnych studentów i na tej podstawie określić nakład pracy i jej wartość merytoryczną.
7. Za pracę dyplomową może być uznana praca powstała w ramach studenckiego ruchu naukowego.
8. Temat pracy dyplomowej powinien być ustalony nie później niż przed rozpoczęciem ostatniego semestru seminarium dyplomowego. Przy ustalaniu tematu pracy dyplomowej brane są pod uwagę

- 1) kierunek studiów i specjalność,
- 2) zainteresowania studenta,
- 3) realne możliwości wykonania danej pracy przez studenta.

§ 34.

1. Oceny pracy dyplomowej dokonują promotor i recenzent.
2. Jeśli jedna z ocen pracy dyplomowej jest niedostateczna, decyzję o dopuszczeniu studenta do egzaminu dyplomowego podejmuje rektor po zasięgnięciu opinii drugiego recenzenta.
3. Ocenę pracy ustala się jako średnią arytmetyczną ocen wystawionych przez osoby określone w ustępie 1, według skali określonej w § 20 ust. 1 regulaminu.

§ 35.

1. Decyzje o dopuszczeniu studenta do egzaminu dyplomowego podejmuje rektor po spełnieniu przez studenta następujących warunków:
 - 1) uzyskanie wszystkich zaliczeń, w tym praktyki studenckiej i zdanie wszystkich egzaminów wynikających z planu studiów i programu nauczania,
 - 2) wywiązanie się studenta ze wszystkich zobowiązań wobec Uczelni, a w szczególności: brak zaległości w opłatach za naukę, posiadanie wszystkich wpisów w indeksie i kartach okresowych osiągnięć studenta, rozliczenie z biblioteką,
 - 3) złożenie w rektoracie podania o dopuszczenie do obrony pracy dyplomowej wraz z trzema egzemplarzami pracy dyplomowej, w tym jednym w formie elektronicznej.
2. Podanie o dopuszczenie do egzaminu dyplomowego wraz z pracą dyplomową powinno być złożone w rektoracie najpóźniej 14 dni przed planowanym jego terminem.
3. Egzamin dyplomowy powinien odbyć się w terminie nieprzekraczającym 3 miesięcy od daty złożenia pracy dyplomowej.
4. Egzamin dyplomowy odbywa się przed dyplomową komisją egzaminacyjną powołaną przez rektora lub prorektora. Dyplomowa komisja egzaminacyjna składa się co najmniej z trzech osób, w tym z przewodniczącego, promotora i recenzenta. Przewodniczącym dyplomowej komisji egzaminacyjnej może być nauczyciel akademicki posiadający co najmniej stopień naukowy doktora.
5. Jeśli praca dyplomowa była wykonywana w określonym zakładzie pracy, lub jej temat był ściśle związany z potrzebami zakładu, rektor lub prorektor może powołać w skład komisji przedstawiciela tego zakładu
6. Egzamin dyplomowy jest egzaminem ustnym.
7. Do egzaminu dyplomowego student przystępuje po złożeniu w rektoracie lub przekazaniu komisji egzaminacyjnej legitymacji studenckiej, bądź innego dokumentu potwierdzającego jego tożsamość.
8. Egzamin dyplomowy rozpoczyna się zaprezentowaniem przez studenta pracy dyplomowej. Po dyskusji nad pracą dyplomową student odpowiada na co najmniej trzy pytania. Odpowiedzi na pytania powinny wykazać wiedzę studenta z danego kierunku studiów, a w szczególności znajomość problematyki przedmiotów związanych z tematyką pracy dyplomowej, kończoną specjalnością i obowiązujących języków obcych.

9. Po zakończeniu egzaminu dyplomowego wystawia się ocenę egzaminu dyplomowego według skali ocen określonej w § 20 ust. 1.
10. Za ocenę egzaminu dyplomowego przyjmuje się średnią arytmetyczną ocen uzyskanych za odpowiedzi na zadane pytania. Ocena z egzaminu jest niedostateczna w przypadku wystawienia za odpowiedzi na zadane pytania więcej niż jednej oceny niedostatecznej.
11. Po egzaminie dyplomowym dyplomowa komisja egzaminacyjna ustala ostateczny wynik studiów wpisywany na dyplomie. Ostateczny wynik studiów stanowi: $\frac{1}{2}$ średniej ocen z egzaminów i zaliczeń uzyskanych w czasie studiów oraz po $\frac{1}{4}$ oceny za pracę dyplomową i egzamin dyplomowy.

§ 36

1. W przypadku uzyskania z egzaminu dyplomowego oceny niedostatecznej lub nieusprawiedliwionego nieprzystąpienia do egzaminu, rektor na wniosek studenta wyznacza drugi, ostateczny termin egzaminu.
2. Powtórny egzamin nie może odbyć się wcześniej niż przed upływem jednego miesiąca i nie później niż po upływie trzech miesięcy od daty egzaminu pierwszego.
3. W przypadku niezłożenia egzaminu dyplomowego w drugim terminie rektor na wniosek studenta podejmuje decyzję o zezwoleniu na powtarzanie ostatniego roku studiów, lub decyzję o skreśleniu z listy studentów.

§ 37.

1. Ukończenie studiów następuje po złożeniu egzaminu dyplomowego z wynikiem co najmniej dostatecznym.
2. W dyplomie ukończenia studiów wyższych wpisuje się ostateczny wynik studiów wyrównany do pełnej oceny zgodnie z zasadą:
 - do 3,50 – dostateczny
 - od 3,51 do 4,50 – dobry
 - od 4,51 – bardzo dobry
3. Wyrównywanie do pełnej oceny dotyczy tylko wpisu do dyplomu, we wszystkich innych zaświadczeniach określa się rzeczywisty wynik studiów, obliczany jak w § 20 ust.5.
4. Komisja egzaminu dyplomowego może podwyższyć ocenę, o której mowa w ust. 2, jeśli student z pracy dyplomowej oraz egzaminu dyplomowego otrzymał oceny bardzo dobre oraz w ciągu ostatnich dwóch lat studiów uzyskał średnią ocen z egzaminów co najmniej 4,0.
5. Komisja może obniżyć ocenę, o której mowa w ust. 2, jeżeli średnia arytmetyczna wszystkich ocen w indeksie nie przekracza wartości 3,25 lub w przypadku jednej oceny niedostatecznej na zadane pytania.
6. Z przebiegu egzaminu dyplomowego sporządza się protokół obejmujący w szczególności: skład dyplomowej komisji egzaminacyjnej, treść zadawanych pytań, oceny udzielonych odpowiedzi, ocenę końcową egzaminu dyplomowego, ocenę pracy dyplomowej, a także ogólny wynik studiów.
7. Absolwent ma prawo do zachowania indeksu.

II.A.7 Zasady oceniania i egzaminowania

Wykaz egzaminów kończących semestry przedstawiono w diagramach, które znajdują się w dodatku C do niniejszego pakietu informacyjnego.

Sposób oceniania i składowe oceny końcowej określa rozdział 5 Regulaminu studiów WSHiG przedstawione niżej.

Wyciąg z Regulaminu studiów WSHiG:

5. Egzaminy i zaliczenia

§ 13.

1. Warunkiem dopuszczenia do egzaminu z przedmiotu jest zaliczenie zajęć, o ile zasady zaliczeń danego przedmiotu nie stanowią inaczej.
2. Zaliczenie zajęć z przedmiotu objętego i nieobjętego egzaminem dokonuje prowadzący zajęcia na podstawie obecności i aktywności studenta na tych zajęciach lub uzyskanych w ich trakcie ocen ze sprawdzianów wiedzy przeprowadzanych w formie pisemnej lub ustnej.
3. Zaliczenie zajęć z przedmiotu objętego egzaminem odbywa się nie później niż na ostatnich zajęciach w roku lub semestrze. Zaliczenie zajęć z przedmiotu nieobjętego egzaminem może być uzyskiwane do końca sesji egzaminacyjnej. W przypadku nie uzyskania zaliczenia zajęć z przedmiotu objętego egzaminem przed wyznaczonym terminem egzaminu, student traci prawo do zdawania egzaminu w pierwszym terminie.
4. Egzaminy składane są w czasie sesji egzaminacyjnych. Egzaminator na wniosek studenta za zgodą prorektora może wyznaczyć terminy składania egzaminu przed sesją egzaminacyjną.
5. Do egzaminu można przystępować w dwóch terminach: terminie pierwszym w sesji egzaminacyjnej i terminie poprawkowym w sesji poprawkowej. Termin poprawkowy powinien być wyznaczony nie wcześniej niż 7 dni od terminu pierwszego.
6. Terminy i miejsce egzaminów ustala egzaminator i powiadamia o nich prorektora najpóźniej na 14 dni przed rozpoczęciem sesji egzaminacyjnej. W przypadku niemożności uzgodnienia terminu decyzję podejmuje prorektor na wniosek osoby zainteresowanej.
7. Egzamin przeprowadza prowadzący zajęcia z danego przedmiotu lub, gdy nie jest to możliwe inny nauczyciel akademickiego wyznaczonego przez prorektora.
8. Egzamin może być przeprowadzony w formie ustnej, pisemnej, w tym w formie testu lub w sposób praktyczny, a także w połączeniu tych form, o ile wymaga tego specyfika przedmiotu. Forma egzaminu, jego zakres oraz wykaz materiałów źródłowych i podręczników niezbędnych dla przygotowania się do egzaminu winny być podane do wiadomości studentom przez prowadzącego zajęcia na początku zajęć z danego przedmiotu.
9. Student zgłaszając się na egzamin winien posiadać indeks oraz kartę okresowych osiągnięć studenta z zaliczeniami zajęć dydaktycznych wchodzących w skład danego przedmiotu.
10. Studenci niepełnosprawni mogą ubiegać się o dostosowanie formy i terminów zaliczeń i egzaminów do ich potrzeb, wynikających z rodzaju niepełnosprawności.

§ 14.

1. Nieprzystąpienie do egzaminu w wyznaczonym terminie bez usprawiedliwienia jest równoznaczne z otrzymaniem oceny niedostatecznej. Egzamin złożony po tym terminie traktowany jest jako egzamin poprawkowy.
2. Usprawiedliwienie nieobecności na egzaminie student wnosi w formie pisemnej, najpóźniej w ciągu siedmiu dni po terminie egzaminu. Decyzję w sprawie usprawiedliwienia nieobecności podejmuje prorektor niezwłocznie.
3. W przypadku usprawiedliwionej nieobecności na egzaminie student zachowuje prawo do zdawania egzaminu w innym dniu wyznaczonym przez egzaminatora, pod warunkiem zgłoszenia się do egzaminatora niezwłocznie po ustąpieniu przyczyny nieobecności. Egzamin ten jest traktowany jako egzamin w pierwszym terminie.
4. Student nie traci prawa do składania egzaminu w pierwszym terminie, jeżeli egzamin w wyznaczonym uprzednio terminie nie odbył się z powodu nieobecności egzaminatora. Wyznaczenie nowego terminu nie może kolidować z terminami innych egzaminów przewidzianych planem sesji egzaminacyjnej.
5. Po otrzymaniu na egzaminie oceny niedostatecznej studentowi przysługuje prawo do egzaminu poprawkowego z każdego niezłożonego przedmiotu w danym semestrze.
6. Postanowienia ust.1 - 5 stosuje się odpowiednio do zaliczeń zajęć.

§ 15.

1. Okresem zaliczeniowym jest semestr lub rok studiów w zależności od specjalności. Decyzję w tej sprawie podejmuje rektor.
2. Zaliczenie roku studiów powinno nastąpić do 30 września.
3. Zaliczenie semestru oraz roku studiów odbywa się po złożeniu egzaminów i uzyskaniu zaliczeń z wszystkich przedmiotów przewidzianych w planie studiów na dany semestr oraz zaliczeniu obowiązkowych zajęć.
4. Egzaminy i zaliczenia wpisywane są do indeksu, karty okresowych osiągnięć studenta oraz protokołu egzaminacyjnego i zaliczeniowego.
5. Terminy składania indeksów i kart okresowych osiągnięć studenta w celu zaliczenia semestru lub roku studiów ustala prorektor.
6. Zaliczenie semestru lub roku studiów stwierdza rektor wpisem do indeksu.

§ 16.

1. Praktykę zawodową student odbywa w zakresie i wymiarze określonym w planie studiów i programie nauczania.
2. Terminy praktyk określa prorektor i podaje do wiadomości studentów.
3. Uczelnia stwarza możliwość odbycia praktyki zawodowej w kraju na podstawie podpisanych umów z zakładami pracy.
4. O wyjeździe studenta na praktykę zagraniczną decyduje rektor na wniosek kierownika praktyk i komisji kwalifikacyjnej.

5. Student, który z języka zachodniego kraju, do którego ma nastąpić wyjazd otrzymał ocenę (semestralną lub roczną) 4.0 (dobry) ma prawo w pierwszej kolejności do wyjazdu na praktykę.
6. Student, który ubiega się o praktykę zagraniczną musi zaliczyć obowiązujące w semestrze (roku) egzaminy.
7. Program praktyk zagranicznych zatwierdza kierownik praktyk.
8. Rektor może wyrazić zgodę na odbycie przez studenta praktyki w wybranym przez niego zakładzie pracy, jeśli charakter praktyki jest zgodny ze studiowaną specjalnością.
9. Praktykę krajową można odbyć w ciągu trwania roku akademickiego. Czas trwania praktyki nie może przekroczyć wtedy 4 tygodni. Na czas praktyki student jest zwolniony z zajęć.
10. Rektor zalicza studentowi praktykę na podstawie zaświadczenia zakładu pracy o jej odbyciu oraz sprawozdania z przebiegu praktyki. Zaliczenie praktyki potwierdza się wpisem do indeksu.
11. Rektor zwalnia studenta z obowiązku odbycia praktyki na warunkach określonych przez radę naukowo - dydaktyczną.
12. Udział studenta w pracach obozu naukowego może być podstawą do zaliczenia w całości lub w części praktyki zawodowej. Decyzję w tej sprawie podejmuje rektor.
13. W przypadku niezaliczenia przez studenta praktyki przewidzianej w planie studiów, rektor może na wniosek studenta zezwolić na odbycie praktyki w następnym roku akademickim lub skreślić studenta z listy studentów.

§ 17.

1. W ciągu siedmiu dni od daty egzaminu lub zaliczenia student, który zgłasza uzasadnione zastrzeżenia co do bezstronności formy, trybu lub przebiegu egzaminu lub zaliczenia może złożyć do rektora wniosek o przeprowadzenie egzaminu komisyjnego. Egzamin komisyjny powinien odbyć się w terminie do 14 dni od daty złożenia wniosku.
2. Rektor może również zarządzić egzamin komisyjny z własnej inicjatywy lub na wniosek egzaminatora.
3. W skład trzyosobowej komisji do przeprowadzenia egzaminu komisyjnego wchodzi rektor lub prorektor jako przewodniczący oraz dwóch nauczycieli akademickich z zakresu przedmiotu objętego egzaminem lub pokrewnego.
4. Na wniosek studenta w skład komisji do przeprowadzenia egzaminu komisyjnego może wejść jako obserwator przedstawiciel samorządu studenckiego lub opiekun roku.
5. Egzamin komisyjny przeprowadza się w formie ustnej. W szczególnie uzasadnionych przypadkach, na wniosek studenta, rektor może wyrazić zgodę na przeprowadzenie egzaminu w formie pisemnej.
6. O wyniku egzaminu komisja decyduje większością głosów, zaś w przypadku równości głosów decyduje głos przewodniczącego. Ocena z egzaminu komisyjnego jest ostateczna.
7. Z przebiegu egzaminu komisyjnego sporządza się protokół, który w szczególności, w przypadku wystawienia oceny niedostatecznej, powinien zawierać jej uzasadnienie.

§ 18.

1. W stosunku do studenta, który nie zaliczył semestru lub roku studiów rektor podejmuje decyzję o:
 - 1) warunkowym wpisie na następny semestr lub rok studiów,
 - 2) zezwoleniu na powtarzanie semestru lub roku studiów,
 - 3) skreśleniu z listy studentów.
2. Decyzję w sprawach określonych w ust. 1 pkt 1-2 rektor podejmuje na wniosek studenta.

II.A.8 Wydziałowy/kierunkowy koordynator ECTS

Nie dotyczy, ponieważ WSHiG jest uczelnią bezwydziałową.

II. (B) Opis poszczególnych przedmiotów

Opis przedmiotów (karty ECTS / sylabusy) zawiera dodatek C pakietu informacyjnego ECTS.

III. Ogólne informacje dla studentów

III.1 Koszty utrzymania

Kupno podręczników, biletu miesięcznego na komunikację miejską, ubezpieczenie, znalezienie lokum, wreszcie pieniądze na jedzenie, ubranie i utrzymanie to wcale nie łatwe zadanie dla studentów rozpoczynających samodzielną egzystencję. Minimum, jakie pozwoli na zaspokojenie tych wszystkich potrzeb, to poza czesnym jakieś 700 zł miesięcznie.

Ważnym składnikiem kosztów utrzymania jest czesne. Uczelnia oferuje stypendium naukowe oraz socjalne. Czesne uzależnione jest od systemu studiów, wg. warunków zawartych w podpisanej umowie, płatne jednorazowo lub w miesięcznych ratach.

Wysokość innych opłat wnoszonych przez studentów w trakcie studiów – opłat, które mogą mieć wpływ na koszty utrzymania studenta (są to m.in. opłaty za przedłużenie lub przyspieszenie sesji egzaminacyjnej oraz za egzaminy poprawkowe i komisyjne) – określają zarządzenia rektora i uchwały rady.

III.2 Zakwaterowanie

Nasza uczelnia nie posiada akademika. Studenci WSHiG wynajmują kwatery prywatne, częściowo na os. Warszawskim, na którym znajduje się Uczelnia. Ceny ok. 300 zł, zależne od wyposażenia, lokalizacji itp. W niektórych przypadkach do ceny należy doliczyć rachunki. Istnieje również możliwość zamieszkania w akademikach innych poznańskich uczelni o ile są tam wolne miejsca w danym roku akademickim.

III.3 Posiłki

Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii posiada swoją restaurację z profesjonalnym zapleczem kuchennym. W Restauracji Filmowej „Beverly Hills” i Ogrodzie Zimowym w porze obiadowej oraz podczas przerwy w zajęciach, wszyscy studenci oraz kadra dydaktyczna, chętnie spotyka się tu żeby zjeść obiad, wypić kawę i porozmawiać o swoich sprawach.

Średnia cena:

Obiadu – 10 zł.

Śniadania – 5 zł

Kawa – 3,50 zł

Kanapka – 2,50-3,50 zł

Napoje zimne – 2,- zł

III.4 Opieka zdrowotna

Zgodnie z przepisami studenci podlegają obowiązkowi ubezpieczenia zdrowotnego. Przepisy wskazują również wyraźnie kolejność przejmowania obowiązku zgłoszenia. I tak: jeżeli student jest zatrudniony na umowę o pracę, do ubezpieczenia zgłasza go (i składkę odprowadza) pracodawca, jeśli natomiast student prowadzi własną działalność gospodarczą, obowiązek ten leży po jego stronie. W drugiej kolejności obowiązek zgłoszenia do ubezpieczenia mają - w przypadku studenta, który nie ma umowy o pracę czy własnej działalności gospodarczej - rodzice ale tylko do 26 roku życia studenta - pracujący rodzic zgłasza go do swojego ubezpieczenia. Studenta, który ukończył 26 rok życia lub nie podlega ubezpieczeniu zdrowotnemu z innego tytułu, do ubezpieczenia zgłasza uczelnia. Zgłoszenie to następuje po immatrykulacji i złożeniu przez studenta oświadczenia o niepodleganiu obowiązkowi ubezpieczenia zdrowotnego z innego tytułu. Dotyczy to wszystkich typów uczelni i trybów studiowania, czyli także np. uczelni prywatnych, studiów niestacjonarnych.

Studenci pochodzący z krajów Unii Europejskiej mogą korzystać z opieki zdrowotnej na takich samych zasadach jak polscy ubezpieczeni. Jako dowód objęcia ubezpieczeniem okazują druk E 111 lub Europejska Kartę Ubezpieczenia Zdrowotnego albo certyfikat zastępczy. Posiadając te dokumenty mogą korzystać ze świadczeń zdrowotnych, ale tylko u tych świadczeniodawców, którzy zawarli umowę z NFZ. O tym, jak długo druk E 111 jest ważny, decyduje ubezpieczyciel wystawiający formularz; datę wpływu ubezpieczenia wpisuje do tego dokumentu. Także EKUZ ważna jest tak, jak na niej zaznaczono.

Studenci, którzy rozpoczynają naukę na uczelni w Polsce, a pochodzą spoza państw Unii Europejskiej, np. Ukrainy, mogą podpisać umowę o Dobrowolnym Ubezpieczeniu Zdrowotnym z dyrektorem właściwego (ze względu na miejsce pobierania nauki) oddziału wojewódzkiego NFZ. Do zawarcia umowy niezbędne jest przedstawienie zaświadczenia ze szkoły o tym, że dana osoba ma status studenta.

III.5 Świadczenia i udogodnienia dla studentów o specjalnych potrzebach (np. studentów niepełnosprawnych)

Osoby niepełnosprawne jak wszyscy kandydaci przechodzą postępowanie kwalifikacyjne odpowiednio do wybranej przez siebie specjalności. Uczelnia zapewnia osobom niepełnosprawnym odpowiednio dostosowane form rozmowy kwalifikacyjnej zmieniając jej przebieg tak, by odpowiadało to potrzebom kandydata, wynikającym z jego niepełnosprawności nie wprowadzając jednocześnie żadnych ulg i zwolnień w postępowaniu rekrutacyjnym.

Dla kandydatów niedosłyszących lub niesłyszących, nie mogących zdawać egzaminów ustnych, istnieje możliwość zamiany egzaminu na formę pisemną lub pomoc tłumacza języka migowego.

III.6 Ubezpieczenie

Zgodnie z przepisami, studenci podlegają obowiązkowi ubezpieczenia zdrowotnego w Narodowym Funduszu Zdrowia. Ponadto wszyscy nasi studenci mogą ubezpieczyć się na wypadek śmierci oraz od następstw nieszczęśliwych wypadków.

III.7 Pomoc materialna dla studentów

Informacje bieżące na stronie internetowej

III.8 Biuro obsługi studentów

Dział Obsługi Studenta

ul. Nieszawska 19 61-022 Poznań

TELEFON: 0618711530 / 550 / 532

FAKS: 0618711533

E-MAIL: dos@wshig.poznan.pl

Poniedziałek – Czwartek 8:00-16:00

Piątek 8:00-14:00

Sobota 9:00-14:00
Niedziela 9:00-12:00

Rektorat

0618711551

rektor@wshig.poznan.pl

Wtorek 9:00-11:00

Piątek 9:00-11:00

Sobota 9:00-11:00

Prorektor ds.Naukowo-Dydaktycznych dr Ewa Mucha-Szajek, Prof. WSHiG

0618711538

ewam@wshig.poznan.pl

Wtorek-Czwartek 10:00-12:00

Sobota, Niedziela 10:00-12:00

Prorektor ds. Studenckich dr Anna Woźniak,

0618711544

awozniak@wshig.poznan.pl

Poniedziałek-Piątek 10:00-13:00

Prorektor ds. Studiów Zaocznych dr Renata Rasińska

0618711539

Środa-Piątek 10:00-12:00

Sobota 8.00-14.00

Niedziela 8:00-12.00

Dział Dokumentacji

wshig@wshig.poznan.pl

Poniedziałek-Piątek 8:00-14:00

Sobota (podczas zjazdów zaocznych) 9:00-13:00

III.9 Baza dydaktyczna

Biblioteka WSHiG założona została w 1993 r. i była biblioteką typu magazynowego o małej powierzchni 65 m². Od 2008 r. mieści się w nowym budynku uczelni – budynek A na pierwszym piętrze. Zajmuje znacznie większą powierzchnię tj. 347,5 m². Jest biblioteką modułową bez podziałów obowiązujących w bibliotekach magazynowych z wolnym dostępem do znacznej części zbiorów, z wyjątkiem zbiorów specjalnych (mapy, kasety audio i video, płyty CD oraz prace dyplomowe).

W skład biblioteki wchodzi następujące pomieszczenia: czytelnia ogólna na 30 miejsc, sala komputerowa z dostępem do Internetu na 16 miejsc, pomieszczenie największe z księgozbiorem rozmieszczonym na regałach ustawionych w 12 rzędach alfabetycznie według działów nauki oraz z wypożyczalnią przy ladzie biblioteczej.

Biblioteka WSHiG gromadzi publikacje związane z profilem szkoły tzn. z gastronomią i żywieniem, hotelarstwem, turystyką i rekreacją oraz publikacje z dziedzin pokrewnych i innych. W swych zasobach posiada wydawnictwa dotyczące agroturystyki, ekologii, ekonomii, filozofii, finansów, geografii, marketingu, prawa, socjologii, psychologii, statystyki, zarządzania oraz historii i sztuki. Biblioteka gromadzi też wydawnictwa ogólne: słowniki, encyklopedie, leksykony, informatory i atlasy. Obecnie zbiory biblioteczne liczą ponad 15000 woluminów druków zwartych, ponad 700 jednostek inwentarzowych zbiorów specjalnych oraz 114 tytułów czasopism fachowych.

Księgozbiór udostępniany jest nie tylko studentom, wykładowcom i pracownikom WSHiG, ale również osobom prywatnym.

Od 1999 r. obsługa użytkowników biblioteki przebiega za pomocą komputerowego programu informacyjno – wyszukiwawczego „SOWA”. Pracownicy biblioteki wykonują usługi z zakresu bibliografii, wykonują różnego typu zestawienia i wykazy, służą doradztwem w doborze odpowiedniej literatury fachowej, świadczą usługi kserograficzne, wykonują wydruki z nośników elektronicznych oraz udostępniają mapy, plansze, pomoce audiowizualne, rzutniki i laptopy kadrze naukowo – dydaktycznej uczelni. współpracuje też z innymi instytucjami i uczelniami w zakresie wymiany publikacji własnych z 19 bibliotekami w kraju, w tym z dwiema na zasadzie podpisanych porozumień tj. z Biblioteką Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie i z Podkarpacką Szkołą Wyższą w Jaśle, a także z pięcioma hurtowniami w kraju, dokonując zakupów książek i sprzedaży własnych publikacji naukowych.

Pomieszczenia biblioteki są przestrzenne, pozwalają na łatwy i szybki kontakt czytelnika z książką, na szybką obsługę i dostęp do wszystkich usług również dla osób niepełnosprawnych.

Od 1996 roku **Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii** w Poznaniu posiada własny nowoczesny budynek 3 - kondygnacyjny (łącznie z przyziemem) o powierzchni użytkowej 5300m².

W październiku 2006 roku zostało oddane do użytku III piętro z nowocześnie wyposażonymi 6 salami wykładowymi o łącznej ilości 360 miejsc. Powierzchnia uczelni zwiększyła się o dodatkowe 760m².

Na parterze budynku znajduje się administracja Uczelni. Na pierwszym i drugim piętrze znajdują się SALE SEMINARIJNE I ĆWICZENIOWE, SALE WYKŁADOWE, SALE INFORMATYCZNE, AULA.

Wszystkie sale są wyposażone w nowoczesny sprzęt audiowizualny i środki dydaktyczne. W przyziemiu Uczelni znajduje się CZYTELNIĄ INTERNETOWĄ, w której studenci mogą wyszukiwać konieczne informacje oraz korzystać z poczty elektronicznej. BIBLIOTEKA wraz z czytelnią ogólną i wypożyczalnią, oferuje szeroki wybór czasopism branżowych związanych z turystyką, gastronomią, hotelarstwem oraz innych związanych z profilem szkoły.

Ze względu na olbrzymie zainteresowanie studentów zajęciami z zakresu usprawnień ruchowych, władze Uczelni wybudowały SAŁĘ FITNESS, która została wyposażona w nowoczesny sprzęt do ćwiczeń.

Uczelnia korzysta również z wynajmu miejskich obiektów sportowych m.in. sal gimnastycznych, basenu, sali sportowej, kortów tenisowych. Do dyspozycji studentów jest również BAZA ŻEGLARSKA z wykwalifikowaną kadrą szkoleniową, prowadzącą kursy na stopnie żeglarskie. Wszystkie zajęcia z zakresu usprawnień ruchowych oraz obozów i turystyki kwalifikowanej są prowadzone przez specjalistów PRACOWNI SPORTÓW REKREACYJNYCH.

Młodzież chętnie spędza swój wolny czas w RESTAURACJI FILMOWEJ, wyposażonej w PROFESJONALNE ZAPLECZE KUCHENNE, gdzie studenci specjalności - hotelarstwo i gastronomia uczą się przygotowywania potraw i obsługi konsumenta. Usytuowany tuż obok OGRÓD ZIMOWY przystosowany jest do odpoczynku i integracyjnych spotkań studenckich. W wolnych chwilach można tu zapoznać się z bieżącą prasą, obejrzeć telewizję czy posłuchać muzyki.

Na parterze Uczelni znajduje się sklep ze skryptami i najnowszymi opracowaniami naukowymi oraz punkt kserograficzny.

Nowo dobudowana w 2007 r. część budynku o łącznej powierzchni użytkowej 1500 m² jest nowoczesna, wyposażona w windy i dostosowana do studentów niepełnosprawnych, tak aby także oni mogli realizować swoje marzenia kształcąc się w naszej Uczelni. W dobudowanej części znajdują się biblioteka, sale wykładowe oraz pomieszczenia administracyjne

III.10. Informacje praktyczne dla studentów przyjezdnych

Poznań należy do najważniejszych ośrodków szkolnictwa wyższego w kraju ze względu zarówno na potencjał ilościowy jak i jakość kadry naukowej. W skali kraju Poznań zajmuje czwarte miejsce po Warszawie, Krakowie i Wrocławiu pod względem liczby studentów ogółem, a 3 miejsce (razem z Krakowem), biorąc pod uwagę liczbę szkół wyższych.

Znacznie lepiej Poznań wypada pod względem liczby studentów przypadających na 1000 mieszkańców. W kategorii tej od ok. 10 lat pozostaje krajowym liderem, wyprzedzając tak znane ośrodki akademickie jak Warszawa Kraków czy Wrocław. Co 15 student w Polsce kształci się w Poznaniu. Na 25 uczelniach (w tym 8 państwowych) studiuje ponad 130 tys. studentów.

Informacje przydatne studentom z innych krajów jak i z innych miast Polski, dotyczące Poznania można znaleźć m.in. na stronach:

- www.epoznan.pl
- www.city.poznan.pl
- www.poznan4u.com.pl/
- www.poznan.naszemiasto.pl/
- www.info.poznan.pl/
- www.tutej.pl/

III.11 Kursy językowe

W ramach umowy między WSHiG a Uniwersytetem im. Adama Mickiewicza, obcokrajowcy uczęszczają na kursy języka polskiego do Studium Języka Polskiego dla Cudzoziemców. **Nauczanie prowadzi się na trzech poziomach: początkującym, średnio zaawansowanym, zaawansowanym w grupach do 10 osób.**

W Studium organizowane są:	Koszt:
roczny intensywny kurs przygotowawczy dla obcokrajowców - kandydatów na studia w Polsce (600 godzin): opłata za cały rok: opłata za 1 semestr:	3100 EUR 1550 EUR
Letnia Szkoła Języka i Kultury Polskiej (75 godzin dydaktycznych - sierpień) W programie wykłady z historii Polski, literatury, teatru, filmu, geografii, kulturoznawstwa; konwersatoria, warsztaty np.: gotowanie po polsku, chór, teatr, polskie tańce narodowe, gazeta Szkoły itp.; intensywny kurs języka polskiego 42 godziny; testy, egzaminy - punkty kredytowe ECTS);	700 EUR
kursy języka polskiego dla stypendystów (program Socrates - Erasmus, GFPS i inne)	-

Pełna informacja o programach nauczania znajduje się w informatorach dla studentów

(dostępnych w Studium, Dziale Nauczania i Dziale Współpracy z Zagranicą UAM,

dwzuam@amu.edu.pl):

I. Sarnowska-Giefing, The Polish Language School for Foreigners UAM Poznań 1999;
The Polish Language School for Foreigners UAM Poznań 2000;
School of Polish Language for Foreign Students UAM Poznań 2001;
Polnisches Seminar fur Auslaender UAM Poznań 1999.

Współpraca z zagranicą - w ramach dwustronnych umów uczelnianych dotyczących studiów dla cudzoziemców (informacja w Dziale Współpracy z Zagranicą UAM, dwzuam@amu.edu.pl).

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza
Studium Języka Polskiego dla Cudzoziemców
Al. Niepodległości 4 (Collegium Novum), 61-874 Poznań
tel. (+48 61) 8293630; tel/fax. (+48 61) 8537464
e-mail: schoolpl@amu.edu.pl

III.12 Praktyki

Praktyki krajowe:

Praktyki zawodowe w kraju są obowiązkiem każdego studenta WSHiG i podstawą do skierowania na praktyki zagraniczne.

Studenci mają obowiązek zdobyć praktykę zgodnie ze studiowaną specjalnością. Praktyka w ciągu pierwszego roku studiów powinna trwać minimum 4 tygodnie. Każdy student powinien wykazać się minimum 15-oma tygodniami praktyki zawodowej zgodnie ze studiowaną specjalnością, w ciągu trzech lat studiów.

Kontakt:

Elżbieta Niedzielska
tel./fax [+48] 61 8 711 536
e.niedzielska@wshig.poznan.pl

Praktyki zagraniczne:

WSHiG zdając sobie sprawę z faktu, iż kształci młode kadry dla Hotelarstwa i Gastronomii, czyli sektora w którym o zatrudnieniu od samego początku decydują głównie umiejętności praktyczne kandydatów oraz ilość odbytych przez nich staży zawodowych dba o ciągłe poszerzanie swojej oferty praktyk krajowych i zagranicznych.

Szkoła współpracuje tylko z renomowanymi hotelami i restauracjami w Wielkiej Brytanii, Irlandii, Danii, Francji, Grecji, Hiszpanii, USA i na Cyprze, starając się zdobywać stale nowe kontakty oraz eliminować te, które z różnych przyczyn nie spełniły oczekiwań studentów. Pracownicy Działu praktyk wnikliwie czytają i archiwizują informacje zawarte w

przesyłanych do nas ankietach od studentów którzy już praktyki zakończyli i mają obowiązek taką ankietę wypełnić, jeśli chcą aby uczelnia w pełni zaliczyła im czas spędzony na stażu poza murami uczelni.

O wyjazd na praktyki studenckie **może starać się** każdy student WSHiG, który

- pozytywnie zaliczył pierwszy semestr nauki,
- legitymuje się dobrą znajomością języka używanego w kraju do którego chce wyjechać
- odbył miesięczne praktyki krajowe, a w przypadku ubiegania się o wyjazd do Irlandii lub Wielkiej Brytanii również przynajmniej jedne praktyki zagraniczne
- złożył stosowne dokumenty czyli CV oraz wypełnioną kartę praktyk zagranicznych (będącą jedyną uznawaną formą zgody uczelni na wyjazd studenta), a także złożył u Pani prorektor Anny Ważniak podanie o zwolnienie z zajęć na czas odbywania praktyki
- pomyślnie odbył rozmowę kwalifikacyjną i otrzymał kontrakt

Studenci którzy pragną ubiegać się o wyjazd na praktyki zagraniczne muszą złożyć w dziale praktyk zagranicznych w formie elektronicznej oraz papierowej swoje CV, najlepiej skonstruowane według wzoru dostępnego na stronie internetowej szkoły w folderze dokumenty do pobrania. W punkcie **Objective** należy wpisać

- Kraj w którym praktyka miałaby być zorganizowana
- Termin rozpoczęcia praktyki
- Czas trwania
- Stanowisko o które ubiega się student

CV musi być wypełnione poprawnie, ponieważ dokumenty niekompletne i z błędami nie będą przyjmowane. Nie będą również przyjmowane dokumenty w których część pod hasłem **Personal**, czyli ta która powinna zawierać, krótką notę charakterologiczną kandydata będzie jedynie kopią wzoru dostępnego na stronie internetowej szkoły.

Dział praktyk zagranicznych służy studentom radą i pomocą oraz organizuje wyjazdy na praktyki, a także monitoruje studentów podczas ich trwania, ale nie może zajmować się pisaniem lub poprawianiem dokumentów dostarczanych przez kandydatów. Formalności niezbędne do ubiegania się o wyjazd na praktyki zostały ograniczone do absolutnego minimum, w związku z tym zamierzamy tego minimum konsekwentnie

- **Grecja**

Praktyki w Grecji odbywają się w sezonie letnim, tzn. **między kwietniem a listopadem**. Każdy z hoteli, z którymi uczelnia współpracuje przedstawia swoją ofertę, w której zaznacza w jakim terminie i na jak długo chce przyjąć praktykantów. Część hoteli przyjmuje więc studentów na 4-5 miesięcy w środku sezonu, inne - pierwszą grupę na początku sezonu a drugą pod koniec. Studenci najczęściej pracują w restauracjach i barach hotelowych, w kuchni, recepcji oraz jako pokojówki. Każdy może wybrać odpowiadające mu stanowisko w zależności od umiejętności językowych (w Grecji obowiązuje znajomość języka angielskiego, czasem również niemieckiego), kwalifikacji, doświadczenia i preferencji. Praktykanci do Grecji udają się drogą lotniczą. Uczelnia pomaga w sprawnej rezerwacji biletów. Koszty przelotów są w całości refundowane przez przyjmujące studentów hotele. W czasie praktyki w Grecji studenci mają **zapewnione zakwaterowanie, pełne wyżywienie oraz ok. 300 Euro kieszonkowego** miesięcznie. Szczegółowe warunki stażu, obowiązujące w danym hotelu zainteresowani poznają jeszcze przed wylotem. Praktyki w Grecji zapewniają **szkolenie w przyszłym zawodzie, "szlifowanie" języka angielskiego, poznanie podstaw języka greckiego oraz greckiej kultury**. To również wspaniała sposobność aby zasmakować śródziemnomorskiej kuchni oraz delektować się słońcem i ciepłym morzem, okazja z której wszyscy praktykanci chętnie korzystają w czasie wolnym od pracy.

Kontakt:

Dorota Wojciechowska
tel./fax [+48] 61 871 15 37
d.wojciechowska@wshig.poznan.pl

- **Francja**

Hotele we Francji przyjmujące naszych studentów rozsięte są po całym kraju. Wyjazd na praktykę jest możliwy **przez cały rok, a praktyka trwa 3 miesiące**. Studenci w większości przypadków docierają do hoteli na własny koszt. Na miejscu mają zapewnione **zakwaterowanie, wyżywienie oraz kieszonkowe w wysokości od 300 do nawet 1000 Euro miesięcznie**. Zdobywają doświadczenie na stanowiskach w działach gastronomicznych hotelu tj. **w restauracjach, barach, kuchni**. Każda osoba ubiegająca się o wyjazd musi wykazać się znajomością języka francuskiego. Wielu naszych studentów nawiązuje owocne kontakty w czasie praktyk i już jako absolwenci Uczelni, **wyjeżdżają do Francji na wieloletnie kontrakty**.

Czas spędzony w wysokiej klasy francuskich hotelach to także nieoceniona szansa na praktyczną naukę tego trudnego języka.

Kontakt:

Krystian Grądecki

tel./fax [+48] 618 711 546

k.gradecki@wshig.poznan.pl

- **Irlandia, Wielka Brytania**

Praktyki w Wielkiej Brytanii i Irlandii trwają od 6 do 12 miesięcy. Największa liczba ofert przypada na okres od lutego do czerwca każdego roku, jednakże rozmowy kwalifikacyjne odbywają się również w październiku, listopadzie oraz styczniu. Studenci chcący wyjechać mogą składać swoje dokumenty przez cały rok. Studenci mogą ubiegać się o pracę na stanowiskach w:

- F&B
- kuchni
- housekeepingu
- recepcji

biorąc oczywiście pod uwagę własne wcześniejsze doświadczenie, kompetencje i predyspozycje. Każdy student otrzymuje ofertę wstępną zawierającą podstawowe warunki zatrudnienia, którą po przeanalizowaniu może przyjąć lub odrzucić. Podjęcie pracy w Wielkiej Brytanii lub Irlandii wiąże się z koniecznością jednorazowej rejestracji, w Wielkiej Brytanii kosztuje ona 70GBP, a nadany numer jest ważny we wszystkich następnych miejscach pracy na terenie Zjednoczonego Królestwa.

Niejednokrotnie studenci zapytują dlaczego praktyki w Wielkiej Brytanii trwają tak długo. W związku z faktem, iż każdy student potrzebuje od miesiąca do trzech do tego aby zapoznać się ze specyfiką hotelu i w pełni zaznajomić się ze swoimi obowiązkami, hotelarze starają się maksymalnie zmniejszyć rotację pracowników przyjmując studentów najchętniej na okres od 6 do 12 miesięcy. Tylko taki czas pozwala studentom na pełne zapoznanie się z działalnością hotelu oraz gruntowne podszkolenie znajomości języka angielskiego.

W większości przypadków studenci otrzymują zakwaterowanie i wyżywienie, za które odciągana jest z ich pensji z góry ustalona zryczałtowana kwota, choć bywają też obiekty, zwłaszcza usytuowane w większych miastach, które gwarantują studentom zakwaterowanie na okres 10-14 dni od momentu przyjazdu i pomagają w znalezieniu samodzielnego zakwaterowania.

Po zakończeniu praktyki każdy student otrzymuje referencje i niejednokrotnie ofertę stałej pracy po zakończeniu studiów. W związku z faktem, iż hotele o których mowa należą do renomowanych, powszechnie znanych i szanowanych sieci lub konsorcjów, uzyskane referencje bardzo ułatwiają naszym absolwentom późniejsze szukanie pracy.

Hotele, z którymi współpracuje nasza szkoła przyjmują najczęściej jedną lub dwie osoby, ale bywają też większe jednostki, w których znajdują się miejsca dla grupy około 10 osób. Uważamy jednakże, iż wyjazd w mniejszym gronie daje studentowi większe możliwości sprawdzenia siebie i swoich możliwości oraz jest o wiele bardziej korzystny pod względem językowym.

Praktyki zawodowe w Wielkiej Brytanii oraz Irlandii mają jeszcze jedną niewątpliwą zaletę, a mianowicie pozwalają studentom zgromadzić środki wystarczające na dofinansowanie własnej edukacji lub pokrycie innych istotnych wydatków, dając im jednocześnie poczucie niezależności oraz odpowiedzialności za własne wybory.

Wielokrotnie słyszymy od Rodziców studentów wracających z praktyk, iż ich dzieci diametralnie się zmieniły i szybko wydoroślały, zaś pracownicy biura praktyk z przyjemnością zauważają jak z beztroskich nastolatków studenci przeistaczają się w przedsiębiorczych, dojrzałych młodych ludzi z jasną wizją własnej przyszłości.

Praktyki zagraniczne dla studentów WSHiG nie są obowiązkowe, ale korzyści które przynoszą powodują, że niewielu jest studentów, którzy dobrowolnie rezygnują z szansy jakie daje im uczestnictwo w praktykach.

Kontakt:

Anna Górniak
tel/fax. (+48) 61 - 87 11 557
agorniak@wshig.poznan.pl

III.13 Zajęcia pozauczelniane i rekreacyjne

Program dydaktyczny realizowany w WSHiG obejmuje również zajęcia sportowe, które w większości odbywają się w uczelnianej sali usprawnień ruchowych, na pozostałe, np. gry zespołowe czy pływanie studenci uczęszczają do miejskich ośrodków sportowo – rekreacyjnych. Warto zauważyć, że baza sportowa Poznania to ponad 800 obiektów. Młodzież naszej uczelni najchętniej indywidualnie korzysta z kortów tenisowych, kortów do squasha, toru regatowego Malta, narciarskiego, lodowiska. WSHiG wraz z innymi poznańskimi uczelniami prowadzi akcję upowszechnienia kultury fizycznej i sportu poprzez

naukę pływania, uprawianie sportów zimowych, wioślarstwa, kajakarstwa, szermierki oraz organizację cyklicznych wycieczek i obozów letnich, wędrownych i zimowych.

III.14 stowarzyszenia studenckie

DZIAŁAJĄCE W WSHIG:

Samorząd Studencki

ss@wshig.poznan.pl

AZS (Akademicki Związek Sportowy) istnieje od 1908 r. Już w dwudziestoleciu międzywojennym kluby związku powstały we wszystkich ośrodkach akademickich. Po drugiej wojnie światowej odbudowano stan organizacyjny i powołano nowe kluby we wszystkich szkołach wyższych. Początkowo AZS skupiał się na profesjonalnych sportowcach, pod koniec lat 60. zaczął się jednak rozwijać nurt sportu uczelnianego. Pod koniec 2001 roku związek skupiał 46 tysięcy członków, działających w 249 klubach w całej Polsce.

DZIAŁALNOŚĆ

Kluby te prowadzą zajęcia w kilkudziesięciu dyscyplinach sportu w blisko 1000 sekcjach. Najpopularniejsze dyscypliny to siatkówka, koszykówka, tenis stołowy, pływanie. Studenci uprawiają też oryginalne dyscypliny jak bojery, ringo, zapasy czy łucznicтво. Ponad 150 sekcji AZS bierze udział w rozgrywkach państwowych na poziomie I i II ligi.

OSIĄGNIĘCIA

Od dwudziestolecia międzywojennego sportowcy z AZS odnoszą sukcesy w zawodach krajowych i międzynarodowych oraz na olimpiadach. Związek jest wieloletnim członkiem Międzynarodowej Federacji Sportu Studenckiego FISU. Największe sukcesy ostatnich lat to Mistrzostwo Polski w piłce siatkowej mężczyzn (AZS Częstochowa), liczne tytuły wioślarzy (AZS-AWF Gdańsk, AZS-AWF Warszawa), szermierzy i judoków (AZS-AWF Gdańsk, AZS-AWF Warszawa, AZS-WSI Opole, AZS-AWF Katowice) i lekkoatletów (AZS-AWF Wrocław, AZS-AWF Katowice, AZS-AWF Warszawa). W ostatnich kilku latach, stosując kryterium udziału w igrzyskach olimpijskich sportowcy AZS stanowią około 25 proc. ogółu polskiej reprezentacji narodowej.

DANE KONTAKTOWE

Zarząd Główny AZS

ul. Kredytowa 1 a

00 - 056 Warszawa

849 71 36

<http://www.azs.com.pl>

AZS – WSHiG Poznań

azs@wshig.poznan.pl

DZIAŁAJACE POZA WSHIG:

Wielkopolski Ośrodek Europejskiej Współpracy Młodzieży

ul. Św. Marcina 80/82

61-809 Poznań

Telefon: (61) 851 79 41

Fax: (61) 852 92 32

<http://www.woewm.zhp.wlkp.pl/>

Osoba kontaktowa: Joanna Szcześniak

Wielkopolski Ośrodek Europejskiej Współpracy Młodzieży działa na terenie województwa wielkopolskiego. Zrzesza młodzież harcerską, szkolną i akademicką oraz działaczy zainteresowanych tematyką integracji Polski z Unią Europejską oraz wspieraniem międzynarodowej wymiany młodzieży. Organizacja jest Regionalnym Punktem Informacyjnym Eurodesku.

Konwent "Lechia" Korporacja Studentów Uczelni Poznańskich,

Korporacja "Lechia"

ul. Limanowskiego 12

60-744 Poznań

<http://www.lechia.org/lechia/>

MONSSUN, czyli Międzyuczelniane Ogólnopolskie Niezależne Stowarzyszenie Studentów Uczelni Niepaństwowych, to organizacja założona w 1994 roku przez 5 samorządów studenckich. Obecnie zrzesza ponad 80 uczelni niepaństwowych w Polsce i kilkuset studentów czynnie uczestniczących w realizacji różnych projektów, których stowarzyszenie jest inicjatorem.

Parlament Studentów RP

Parlament Studentów RP to ogólnokrajowe przedstawicielstwo wszystkich Samorządów Studenckich (**art 157 Ustawy o Szkolnictwie Wyższym**) Na podstawie tejże ustawy Samorzady Studenckie zrzeszają obligatoryjnie całe środowisko studenckie. Działają na kilkuset uczelniach państwowych i prywatnych w całej Polsce (art. 156).

Współdecydują o rozdysponowaniu funduszu pomocy materialnej dla studentów oraz podziale dotacji na działalność organizacji młodzieżowych funkcjonujących w ramach uczelni. Kreują życie kulturalne środowiska studenckiego, uczestniczą w elekcji władz uczelni, wydziałów i instytutów. Mają wpływ na pracę ciał decydujących o programie i toku studiów. Zajmują się promocją studentów i absolwentów na rynku pracy oraz doradztwem prawnym (tzw. "advokatury studenckie")

Adres siedziby PSRP:
Al. Szucha 25/3
00-918 Warszawa
tel./fax: +4822 625 20 30
tel.: +4822 621 55 19
biuro@psrp.org.pl
<http://www.psrp.org.pl/>