|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nazwa przedmiotu: | Hotelarstwo | | | | ECTS: **2** |
| **Wydział:** **Wydział Wychowania Fizycznego** | | | **Kierunek**: turystyka i rekreacja | | |
| **Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot:** | | | | **Rok:3**  **Semestr:5** | |
| **Zakład Teoretycznych Podstaw Turystyki** | | | |
| **Forma studiów/ rodzaj studiów:** | | **Profil kształcenia:** | | **Status przedmiotu:** | |
| **Studia stacjonarne: …1. stopnia** | | **praktyczny** | | **obowiązkowy** | |
| **Język przedmiotu:**  **polski** | | **Forma zajęć:**  **ćwiczenia** | | **Wymiar zajęć stacjonarne**  **…26. godzin** | |
| **Prowadzący przedmiot** | **Dr inż. Jakub Ryśnik** | | | **Sposób realizacji:** | |
| **Zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego i studentów** | |
| **Wymagania wstępne** | **Wiedza Umiejętności i Kompetencje społeczne z zakresu przedmiotów: Zarządzanie, Ekonomia, Obsługa Ruchu Turystycznego, Zagospodarowanie w turystyce i rekreacji** | | |
| **Cele przedmiotu** | **Celem jest zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi świadczenia usług hotelarskich oraz specyfiką funkcjonowania obiektów hotelarskich w warunkach polskiego systemu prawnego.** | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Efekty uczenia się**  **Student:** | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Odniesienie Charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji \*** |
| **W zakresie wiedzy** | | | |
| W01 | Zna czynniki oraz tendencje i bariery rozwoju rynku usług hotelarskich w zakresie otoczenia ekonomicznego tych sektorów. | K\_W04 | P6S\_WK |
| W02 | Zna podstawowe pojęcia ekonomiczne i rozumie funkcjonowanie mechanizmów gospodarczych w działalności hotelarskiej. | K\_W20 | P6S\_WK |
| W03 | Posiada podstawową wiedzę z zakresu zarządzania, oraz funkcjonowania podmiotów świadczących usługi hotelarskie. | K\_W21 | P6S\_WG |
| **W zakresie umiejętności** | | | |
| U01 | Potrafi prowadzić działalność obiektu hotelarskiego zgodnie z aktualnymi przepisami prawa. | K\_U04 | P6S\_UW |
| U02 | Umie identyfikować problemy ekonomiczne związane ze świadczeniem usług hotelarskich. | K\_U08 | P6S\_UW |
| U03 | Umie rozpoznać warunki funkcjonowania podmiotów świadczących usługi hotelarskie na podstawie wskaźników ekonomicznych. | K\_U14 | P6S\_UW |
| **W zakresie kompetencji społecznych** | | | |
| K01 | Jest gotowy do uzupełniania i doskonalenia kwalifikacji – potrafi samodzielnie zdobywać wiedzę i umiejętności w zakresie rynku usług hotelarskich. | K\_K09 | P6S\_KK |
| K02 | Podejmuje trafne decyzje o priorytetach wśród zadań związanych z zarządzaniem w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. | K\_K11 | P6S\_KK |
| K03 | Jest świadomy ograniczeń we własnych kompetencjach odnośnie prowadzenia obiektów hotelarskich oraz wie kiedy zwrócić się o pomoc ekspercką. | K\_K12 | P6S\_KK |

|  |
| --- |
| **Stosowane metody dydaktyczne** |
| Ćwiczenia: Ćwiczenia aktywne z wykorzystaniem studiów przypadków, burzy mózgów, praca multimedialna (prowadzący), praca  w grupach, opracowanie projektów, analiza tekstów z wnioskowaniem i dyskusją. |

|  |
| --- |
| **Metody sprawdzania i kryteria oceny efektów uczenia się uzyskanych przez studentów** |
| **Metody weryfikacji efektów kształcenia: pisemne kolokwium, pisemne prace zaliczeniowe, prezentacje multimedialne, obserwacja studentów i ocena ich umiejętności praktycznych.**  **Kryteria oceny efektów kształcenia:**  **2,0 – student nie osiągnął wymaganych efektów kształcenia (punktacja poniżej 50 %)**  **3,0 – student osiągnął efekty kształcenia w stopniu dostatecznym (51 do 60 % )**  **3,5 – student osiągnął efekty kształcenia w stopniu dostatecznym plus (61 do 70 %)**  **4,0 – student osiągnął efekty kształcenia w stopniu dobrym (71 do 80 %)**  **4,5 – student osiągnął efekty kształcenia w stopniu dobrym plus (81 do 90 %)**  **5,0 – student osiągnął efekty kształcenia w stopniu bardzo dobrym (91 do 100 %)** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Treści programowe przedmiotu** | | **Godziny**  **ST/NST** |
|  | Ćwiczenia:  1. Podstawowe pojęcia hotelarskie. Uwarunkowania rozwoju hotelarstwa.  2. Baza hotelowa oraz jej znaczenie w gospodarce.  3. Uwarunkowanie prawne funkcjonowania podmiotu świadczącego usługi hotelarskie.  4. Produkt hotelarski. Modele funkcjonowania i strategie podmiotów hotelarskich.  5. Struktura organizacyjna hotelu. Zasoby ludzkie w hotelu. Techniki pracy na wybranych stanowiskach.  6. Motywy i zachowanie konsumentów na rynku hotelarskim. Obsługa gości w hotelu.  7. Zarządzanie jakością w hotelu.  8. Zarządzanie marketingowe w działalności hotelarskiej.  9. Analiza wyników przedsiębiorstw hotelarskich (mierniki efektywności działalności hotelarskiej i gastronomicznej). Zarządzanie kosztami w hotelarstwie.  10. Formy współpracy w działalności hotelarskiej (sieci oraz łańcuchy hotelowe, franchising itp.).  11. Międzynarodowe koncerny hotelarskie. Ich znaczenie i udział w światowym hotelarstwie.  12. Narzędzia informatyczne w zarządzaniu hotelem. | 26 ćw |
| **Forma i warunki zaliczenia przedmiotu, w tym zasady dopuszczenia do egzaminu, zaliczenia** | | |
| Warunkiem zaliczenia poszczególnych zajęć modułowych jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów kształcenia (w minimalnym akceptowalnym stopniu – w wysokości >50%). | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nakład pracy studenta - bilans punktów ECTS** | **Stacjonarne** | **Niestacjonarne** |
| **Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:**  **Udział w ćwiczeniach** | 26 |  |
|  |  |  |
| **Samodzielna praca studenta:**  **Przygotowanie prezentacji**  **Przygotowanie do zaliczenia** | 13  13 |  |
|  |  |  |
| **Łączny nakład pracy studenta wynosi:**  **52 godziny**, co odpowiada 2 **punktom ECTS** | | |

|  |
| --- |
| **Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej, obowiązującej do zaliczenia przedmiotu** |
| **Literatura podstawowa:**  Milewska M., Włodarczyk B. Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości. PWE, Warszawa 2015.  Borkowski S., Wszedybył E. Jakość i efektywność usług hotelarskich. PWN, Warszawa 2007.  Panasiuk A., Szostak D. Hotelarstwo usługi – eksploatacja – zarządzanie. PWN, Warszawa 2009.  Dominik P., Zarządzanie Hotelem, Wybrane zagadnienia, Difin, Warszawa 2015  Sala J. Marketing w gastronomii. PWE, Warszawa 2011.  Turkowski M. Marketing usług hotelarskich. PWE, Warszawa 2010. |
| **Literatura uzupełniająca:**  Bocho W., Gąska S., Kowalski T., Pląder D., Raciborski J., Wolak G., Organizacja pracy w hotelarstwie, Krakowska Szkoła Hotelarstwa Proksenia, Kraków 2006  Alejziak B., Nowoczesne biuro w przedsiębiorstwie turystycznym i hotelarskim. Wydawnictwo ALBIS, Kraków 2013.  Rapacz A., Przedsiębiorstwo turystyczne, Difin, Warszawa 2007.  Żabiński L. (red.) Zarządzanie przedsiębiorstwem turystycznym. Zarys Problematyki, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Katowicach, Katowice 2015.  Błądek Z., Tulibacki T, Dzieje krajowego hotelarstwa. Od zajazdu do współczesności, Palladium Architekci Błądek Manikowski, Poznań Warszawa 2003  Tulibacki T., Międzynarodowe Systemy Hotelowe, Wyższa Szkoła Hotelarstwa, Gastronomii i Turystyki, Warszawa 2005 |

|  |
| --- |
| **Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk, w przypadku, gdy program kształcenia przewiduje praktyki** |
| Nie dotyczy |

**Forma oceny efektów uczenia się**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Efekty uczenia się** | **Forma oceny** | | |
| **Test sprawdzający** | **Prezentacja/praca grupowa** | **Obserwacja/dyskusja dydaktyczna** |
| W01 | x |  |  |
| W02 | x |  |  |
| W03 | x |  |  |
| U01 | x | x |  |
| U02 |  | x |  |
| U03 | x | x |  |
| K01 |  | x |  |
| K02 |  | x | x |
| K03 |  |  | x |