

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA W NOWYM SĄCZU

KARTA PRZEDMIOTU

obowiązuje studentów rozpoczynających studia w roku akademickim 2014/2015

Instytut Ekonomiczny

Kierunek studiów: Ekonomia

Profil: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Niestacjonarne

Kod kierunku: E

Stopień studiów: I

Specjalności: Ekonomia turystyki i rekreacji

1 PRZEDMIOT

NAZWA PRZEDMIOTU	Hotelarstwo
KOD PRZEDMIOTU	IE E AIN C6 14/15
KATEGORIA PRZEDMIOTU	Przedmioty specjalnościowe
LICZBA PUNKTÓW ECTS	2
SEMESTRY	4

2 RODZAJ ZAJĘĆ, LICZBA GODZIN W PLANIE STUDIÓW

SEMESTR	WYKŁAD	CWICZENIA	LABORATORIUM	PROJEKT	SEMINARIUM
4	9	9			

3 CELE PRZEDMIOTU

Cel 1 Znajomość hotelarstwa jako części gospodarki turystycznej

Cel 2 Poznanie organizacji pracy, zarządzania, nadzoru i kontroli pracy w obiektach świadczących usługi hotelarskie

Cel 3 Umiejętność praktycznego zastosowania wiedzy z zakresu oceny funkcjonowania obiektu hotelarskiego



4 WYMAGANIA WSTĘPNE W ZAKRESIE WIEDZY, UMIEJĘTNOŚCI I INNYCH KOMPETENCJI

- a Podstawy zarządzania
- b Podstawy marketingu
- c Podstawy turystyki

5 EFEKTY KSZTAŁCENIA

- EK1** Wiedza: Student ma podstawową wiedzę z zakresu hotelarstwa (definicje, pojęcia, kategoryzacje, nowe tendencje w rozwoju hotelarstwa, jakość obsługi w obiektach noclegowych)
- EK2** Umiejętności: Student posiada podstawowe umiejętności z zakresu organizacji pracy, zarządzania, nadzoru i kontroli pracy w obiektach hotelarskich
- EK3** Kompetencje społeczne: Student wykazuje się aktywnością, kreatywnością na zajęciach.

6 TREŚCI PROGRAMOWE

WYKŁAD

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
W1	Historia rozwoju hotelarstwa na świecie i w Polsce	1
W2	Podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa	2
W3	Podział i charakterystyka usług hotelarskich	1
W4	Charakterystyka rodzajowa obiektów hotelarskich. Kategoryzacja obiektów hotelarskich	1
W5	Nowe tendencje w rozwoju hotelarstwa	1
W6	Struktury organizacyjno-funkcjonalne w hotelarstwie systemy, łańcuchy hotelowe, grupy markowe.	1
W7	Jakość obsługi w obiektach noclegowych. Kontakty interpersonalne w obiektach hotelarskich	2
	RAZEM	9

CWICZENIA

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
C1	Sławni hotelarze i sławne hotele świata	1
C2	Rodzaje usług występujących w hotelach	2
C3	Pojęcia, cechy i mierniki usług hotelarskich	2
C4	Organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie	2
C5	Kolokwium sprawdzające wiedzę studenta	2
	RAZEM	9

7 METODY DYDAKTYCZNE

- M1 Wykłady
- M2 Prezentacje multimedialne



M3 Dyskusja

M4 Praca w grupach

M5 Inne

8 OBCIĄŻENIE PRACĄ STUDENTA

FORMA AKTYWNOŚCI	ŚREDNIA LICZBA GODZIN NA ZREALIZOWANIE AKTYWNOŚCI
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	18
Konsultacje przedmiotowe	0
Egzaminy i zaliczenia w sesji	0
Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury	20
Opracowanie wyników	5
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji	7
SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA	50
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2

9 SPOSOBY OCENY

OCENA FORMUJĄCA

F1 Aktywność na zajęciach

F2 Kolokwium

F3 Referat

F4 Egzamin

KRYTERIA OCENY

EFEKT KSZTAŁCENIA 1		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 1
NA OCENĘ 3	Student ma wiedzę na poziomie dostatecznym z zakresu hotelarstwa	wykład, ćwiczenia	Ocena wyliczona ze średniej arytmetycznej z oceny z ćwiczeń (na podstawie aktywności, prac na zajęciach i kolokwium) i z egzaminu pisemnego z wykładów
NA OCENĘ 4	Student ma wiedzę na poziomie dobrym z zakresu hotelarstwa		
NA OCENĘ 5	Student ma wiedzę na poziomie bardzo dobrym z zakresu hotelarstwa		
EFEKT KSZTAŁCENIA 2		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 2
NA OCENĘ 3	Student posiada umiejętności na poziomie dostatecznym z zakresu organizacji pracy, zarządzania, nadzoru i kontroli pracy w obiektach hotelarskich	ćwiczenia	Ocena wyliczona ze średniej arytmetycznej z oceny z ćwiczeń (na podstawie aktywności, prac na zajęciach i kolokwium). Jest oceną cząstkową końcowej oceny z ćwiczeń.



NA OCENĘ 4	Student posiada umiejętności na poziomie dobrym z zakresu organizacji pracy, zarządzania, nadzoru i kontroli pracy w obiektach hotelarskich.		
NA OCENĘ 5	Student posiada umiejętności na poziomie bardzo dobrym z zakresu organizacji pracy, zarządzania, nadzoru i kontroli pracy w obiektach hotelarskich		
EFEKT KSZTAŁCENIA 3		MIEJSCE WERYFIKACJI	OPIS WERYFIKACJI EK 3
NA OCENĘ 3	Student wykazuje się aktywnością, kreatywnością na zajęciach na poziomie dostatecznym.	ćwiczenia	Ocena wyliczona ze średniej arytmetycznej z oceny z ćwiczeń (na podstawie aktywności, prac na zajęciach i kolokwium). Jest oceną cząstkową końcowej oceny z ćwiczeń.
NA OCENĘ 4	Student wykazuje się aktywnością, kreatywnością na zajęciach na poziomie dobrym.		
NA OCENĘ 5	Student wykazuje się aktywnością, kreatywnością na zajęciach na poziomie bardzo dobrym.		

OCENA DO INDEKSU (OCENA PODSUMOWUJĄCA)

Ocena do indeksu wyliczona jako średnia arytmetyczna z oceny weryfikującej: EK1, EK2, EK3.

WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

a Zaliczony pozytywnie egzamin pisemny z wykładów i kolokwium z ćwiczeń

10 MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	METODY DYDAKTYCZNE
EK1	E_W11, E_W07, E_W10, E_W14, E_U02	Cel1, Cel2, Cel3	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, C1, C2, C3, C4, C5	M1, M2, M3
EK2	E_K04, E_U07, E_U01, E_W07, E_U06, E_K01, E_W14, E_U02	Cel2, Cel3	C1, C2, C3, C4, C5	M2, M3, M4, M5
EK3	E_K05, E_K03, E_K09, E_K01, E_K06, E_U02	Cel2, Cel3	C1, C2, C3, C4, C5	M2, M3, M4, M5

11 WYKAZ LITERATURY**LITERATURA PODSTAWOWA:**

[1] M. Milewska, B. Włodarczyk — *Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości*, Warszawa, 200, PWE



LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

- [1] pod red. Beaty Sawickiej — *Organizacja pracy w hotelarstwie*, Warszawa, 2008, Wydawnictwo:
[2] JÓZEF SALA — *FORMY WSPÓŁCZESNEGO HOTELARSTWA*, Kraków, 2008, Wydawnictwo:

12 INFORMACJE O NAUCZYCIELACH AKADEMICKICH

OSOBA ODPOWIEDZIALNA ZA KARTĘ

dr hab. Agata Niemczyk (kontakt: niemczya@uek.krakow.pl)

OSOBY PROWADZĄCE PRZEDMIOT

dr hab. Agata Niemczyk (kontakt: niemczya@uek.krakow.pl)

13 ZATWIERDZENIE KARTY PRZEDMIOTU DO REALIZACJI

(miejscowość, data)	(odpowiedzialny za przedmiot)	(kierownik zakładu)	(dyrektor instytutu)
---------------------	-------------------------------	---------------------	----------------------

PRZYJMUJĘ DO REALIZACJI (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)

.....