

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA W NOWYM SĄCZU

KARTA PRZEDMIOTU

obowiązuje studentów rozpoczynających studia w roku akademickim 2016/2017

Instytut Ekonomiczny

Kierunek studiów: Ekonomia

Profil: Praktyczny

Forma studiów: Stacjonarne

Kod kierunku: E

Stopień studiów: I

Specjalności: Ekonomia turystyki i rekreacji

1 PRZEDMIOT

NAZWA PRZEDMIOTU	Hotelarstwo
KOD PRZEDMIOTU	IE E PIS C6 16/17
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	15	15			

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	2
W2	Podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa	2
W3	Podział i charakterystyka usług hotelarskich	2
W4	Charakterystyka rodzajowa obiektów hotelarskich. Kategoryzacja obiektów hotelarskich	2
W5	Nowe tendencje w rozwoju hotelarstwa	1
W6	Struktury organizacyjno-funkcjonalne w hotelarstwie systemy, łańcuchy hotelowe, grupy markowe.	3
W7	Jakość obsługi w obiektach noclegowych. Kontakty interpersonalne w obiektach hotelarskich	3
	RAZEM	15

CWICZENIA

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
C1	Sławni hotelarze i sławne hotele świata	4
C2	Rodzaje usług występujących w hotelach	2
C3	Pojęcia, cechy i mierniki usług hotelarskich	4
C4	Organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie	3
C5	Kolokwium sprawdzające wiedzę studenta	2
	RAZEM	15

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	30
Konsultacje przedmiotowe	3
Egzaminy i zaliczenia w sesji	5
Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury	6
Opracowanie wyników	3
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji	3
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 zna podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa (definicje, pojęcia, kategoryzacje, nowe tendencje w rozwoju hotelarstwa, jakość obsługi w obiektach noclegowych) przewidziane programem, wykazuje braki w wiedzy przewidzianej w treściach programowych przedmiotu	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 zna większość pojęć z zakresu hotelarstwa (definicje, pojęcia, kategoryzacje, nowe tendencje w rozwoju hotelarstwa, jakość obsługi w obiektach noclegowych) przewidziane programem, wykazuje niewielkie braki w wiedzy przewidzianej w treściach programowych przedmiotu;		



NA OCENĘ 5	Student zna wszystkie pojęcia z zakresu hotelarstwa (definicje, pojęcia, kategoryzacje, nowe tendencje w rozwoju hotelarstwa, jakość obsługi w obiektach noclegowych) przewidziane programem, wykazuje ewentualnie nieistotne braki w wiedzy przewidzianej w treściach programowych przedmiotu.		
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 potrafi na poziomie podstawowym wykazywać się kreatywnością na zajęciach, jest mało komunikatywny	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 potrafi współpracować z grupą, jest komunikatywny, jest zorientowany na osiąganie konkretnych celów oraz cechuje się kulturą osobistą		
NA OCENĘ 5	Student wykazuje się przedsiębiorczością, jest kreatywny, innowacyjny, pomysłowy i samodzielny. Posiada zdolności kierownicze i potrafi innym organizować pracę.		

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	E1P_W07, E1P_W14, E1P_W11, E1P_W10	Cel1, Cel2, Cel3	W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, C1, C2, C3, C4, C5	M1, M2, M3
EK2	E1P_U01, E1P_W10, E1P_U07, E1P_U02, E1P_U06	Cel1, Cel2, Cel3	W1, W2, W3, W4, W6, W7, C1, C2, C3, C4, C5	M1, M2, M3, M4, M5
EK3	E1P_K09, E1P_K04, E1P_K05, E1P_K06, E1P_K01, E1P_K03	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, 2009, 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)

.....