

# PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA W NOWYM SĄCZU

## KARTA PRZEDMIOTU

obowiązuje studentów rozpoczynających studia w roku akademickim 2012/2013

Instytut Ekonomiczny

Kierunek studiów: Ekonomia

Profil: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Kod kierunku: E

Stopień studiów: I

Specjalności: Ekonomia turystyki i rekreacji

### 1 PRZEDMIOT

NAZWA PRZEDMIOTU	Hotelarstwo
KOD PRZEDMIOTU	IE E AIS C6 12/13
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** Zapoznanie się z hotelami różnych kategorii.

**Cel 2** Poznanie organizacji pracy, zarządzania, nadzoru i kontroli pracy w hotelach turystycznych i systemowych

**Cel 3** Poznanie standardów obsługi gości, standardów recepcyjnych, gastronomicznych i cateringowych



## 4 WYMAGANIA WSTĘPNE W ZAKRESIE WIEDZY, UMIEJĘTNOŚCI I INNYCH KOMPETENCJI

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

## 5 EFEKTY KSZTAŁCENIA

- EK1** Wiedza: Ma podstawową wiedzę na temat obiektów hotelarskich i ich roli w obsłudze ruchu turystycznego
- EK2** Umiejętności: Jest przygotowany do organizacji pracy, zarządzania, nadzoru i kontroli pracy w hotelach turystycznych i systemowych
- EK3** Umiejętności: Jest przygotowany do uczestniczenia w pracy zespołowej

## 6 TREŚCI PROGRAMOWE

### WYKŁAD

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
W1	Hotelarstwo i jego rola w obsłudze ruchu turystycznego	5
W2	Struktura rodzajowa współczesnego hotelarstwa	6
W3	Formy hotelarstwa a procesy koncentracji i integracji	4
	RAZEM	15

### CWICZENIA

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
C1	Baza noclegowa, cele i zadania obiektów hotelowych, podział obiektów i ich kategoryzacja, rekomendacja	3
C2	Pojęcia, cechy i mierniki usług hotelarskich	2
C3	Miejsce wytwarzania usług: stanowiska, punkty, zakłady, działy, sekcje	2
C4	Organizacja procesu świadczenia usług w zakładach hotelowych: systemeuropejski, amerykański, dyżury, grafiki, zmianowość, decyzyjność	2
C5	Produkt hotelowo-gastronomiczny. Składniki produktu hotelowo-gastronomicznego: 2a) usługi podstawowe b) usługi komplementarne c) usługi towarzyszące.	2
C6	Rodzaje zakładów hotelarskich na świecie i w Polsce. Systemy hotelarskie, łańcuchy hotelowe, globalizacja.	2
C7	Analiza sprzedaży i kontroli usług, koszty, przychody operacyjne, wyniki.	1
C8	Kolokwium sprawdzające wiedzę studenta	1
	RAZEM	15

## 7 METODY DYDAKTYCZNE

- M1** Wykłady
- M2** Ćwiczenia projektowe



M3 Prezentacje multimedialne

## 8 OBCIĄŻENIE PRACĄ STUDENTA

FORMA AKTYWNOŚCI	ŚREDNIA LICZBA GODZIN NA ZREALIZOWANIE AKTYWNOŚCI
<b>Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:</b>	
Godziny wynikające z planu studiów	30
Konsultacje przedmiotowe	0
Egzaminy i zaliczenia w sesji	0
<b>Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:</b>	
Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury	20
Opracowanie wyników	0
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji	0
<b>SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA</b>	<b>50</b>
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2

## 9 SPOSOBY OCENY

### OCENA FORMUJĄCA

F1 Aktywność na zajęciach

### OCENA PODSUMOWUJĄCA

P1 Kolokwium

P2 Egzamin pisemny

### KRYTERIA OCENY

EFEKT KSZTAŁCENIA 1	
NA OCENĘ 3	Student rozróżnia pojęcia związane z obiektami hotelarskimi.
NA OCENĘ 4	Student definiuje pojęcia związane z obiektami hotelarskimi
NA OCENĘ 5	Student doskonale definiuje pojęcia związane z obiektami hotelarskimi
EFEKT KSZTAŁCENIA 2	
NA OCENĘ 3	Student rozróżnia pojęcia związane z organizacją pracy, zarządzaniem, nadzorem i kontrolą pracy w hotelach turystycznych i systemowych
NA OCENĘ 4	Student definiuje pojęcia związane z organizacją pracy, zarządzaniem, nadzorem i kontrolą pracy w hotelach turystycznych i systemowych
NA OCENĘ 5	Student doskonale definiuje pojęcia związane z organizacją pracy, zarządzaniem, nadzorem i kontrolą pracy w hotelach turystycznych i systemowych
EFEKT KSZTAŁCENIA 3	
NA OCENĘ 3	Student ma trudności we współpracy z zespołem.
NA OCENĘ 4	Student wykazuje się dobrą umiejętnością współpracy z zespołem
NA OCENĘ 5	Student wykazuje się bardzo dobrą umiejętnością współpracy z zespołem



## 10 MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	METODY DYDAKTYCZNE	SPOSOBY OCENY
EK1	E_K05, E_W11, E_W07, E_W10, E_W14	Cel1	W1, W2, W3	M1, M2, M3	F1, P1
EK2	E_K06, E_U02, E_K01, E_K04	Cel2	C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7, C8	M1, M2, M3	F1, P2
EK3	E_U06, E_U07, E_K03, E_W14, E_U01, E_K09	Cel3	C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7, C8	M2, M3	F1

## 11 WYKAZ LITERATURY

### LITERATURA PODSTAWOWA:

[1] JÓZEF SALA – *FORMY WSPÓŁCZESNEGO HOTEŁARSTWA*, Kraków, 2008, Wydawnictwo:

### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

[1] pod red. Beaty Sawickiej – *Organizacja pracy w hotelarstwie*, Warszawa, 2008, Wydawnictwo:

## 12 INFORMACJE O NAUCZYCIELACH AKADEMICKICH

### OSOBA ODPOWIEDZIALNA ZA KARTĘ

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

### OSOBY PROWADZĄCE PRZEDMIOT

dr 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)

.....