

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: Niestacjonarne

Kod kierunku: E

Stopień studiów: I

Specjalności: Ekonomia turystyki i rekreacji

1 PRZEDMIOT

NAZWA PRZEDMIOTU	Hotelarstwo
KOD PRZEDMIOTU	IE E AIN 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	9	9			

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	3
W2	Struktura rodzajowa współczesnego hotelarstwa	3
W3	Formy hotelarstwa a procesy koncentracji i integracji	3
	RAZEM	9

CWICZENIA

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
C1	Baza noclegowa, cele i zadania obiektów hotelowych, podział obiektów i ich kategoryzacja, rekomendacja	1
C2	Pojęcia, cechy i mierniki usług hotelarskich	1
C3	Miejsce wytwarzania usług: stanowiska, punkty, zakłady, działy, sekcje	1
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.	1
C6	Rodzaje zakładów hotelarskich na świecie i w Polsce. Systemy hotelarskie, łańcuchy hotelowe, globalizacja.	1
C7	Analiza sprzedaży i kontroli usług, koszty, przychody operacyjne, wyniki.	1
C8	Kolokwium sprawdzające wiedzę studenta	1
	RAZEM	9

7 METODY DYDAKTYCZNE

- M1** Wykłady
- M2** Ćwiczenia projektowe



M3 Prezentacje multimedialne

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	6
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji	6
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

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 HOTELARSTWA*, 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)

.....