

(pieczęć uczelni)

KARTA PRZEDMIOTU

1. Informacje ogólne

Nazwa przedmiotu i kod (wg planu studiów):	Podstawy hotelarstwa, C.03
Nazwa przedmiotu (j. ang.):	Hospitality Management
Kierunek studiów:	Turystyka i rekreacja
Specjalność/specjalizacja:	Manager w turystyce i rekreacji
Poziom kształcenia:	studia I stopnia
Profil kształcenia:	praktyczny (P)
Forma studiów:	studia stacjonarne
Koordinator przedmiotu:	dr Rafał Kapica

2. Ogólna charakterystyka przedmiotu

Przynależność do modułu:	kierunkowy
Status przedmiotu:	obowiązkowy
Język wykładowy:	polski
Rok studiów, semestr: *)	III, 5
Forma i wymiar zajęć według planu studiów:	wykład 15 h, ćw. audytoryjne 15 h
W przypadku studiów międzyobszarowych stosunek procentowy tych obszarów w ocenie koordynatora (efekty kształcenia wymienione w punkcie 5 powinny odzwierciedlać te relacje, należy więc wymienić odpowiednie efekty obszarowe):	
Interesariusze i instytucje partnerskie (nieobowiązkowe)	
Wymagania wstępne / Przedmioty wprowadzające:	Przedmioty wprowadzające: Podstawy turystyki

3. Bilans punktów ECTS

		Stacjonarne	Niestacjonarne
Całkowita liczba punktów ECTS: (A + B)	3		
A. Liczba godzin wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela z podziałem na typy zajęć oraz całkowita liczba punktów ECTS osiąganych na tych zajęciach:	Wykład Ćwiczenia audytoryjne Konsultacje Testy, kolokwia Egzamin w sumie: ECTS	15 15 1 1 1 33 1	
B. Poszczególne typy zadań do samokształcenia studenta (niewymagających bezpośredniego udziału nauczyciela) wraz z planowaną średnią liczbą godzin na każde i sumaryczną liczbą ECTS:	Przygotowanie do ćwiczeń Praca w sieci Praca nad prezentacją lub projektem Przygotowanie do egzaminu w sumie: ECTS	10 10 20 10 50 1	
C. Liczba godzin praktycznych / laboratoryjnych w ramach przedmiotu oraz związana z tym liczba punktów ECTS:	w sumie: ECTS		
D. W przypadku studiów międzyobszarowych procent punktów ECTS przyporządkowanych obu obszarom (zgodnie z p. 2) ECTS - obszar nauk		
 ECTS - obszar nauk		

4. Opis przedmiotu

Cel przedmiotu:	Zapoznanie studentów z organizacją i funkcjonowaniem współczesnego rynku usług noclegowych. Nabycie przez studentów wiedzy dotyczącej organizacji pracy w obiekcie hotelarskim.
Metody dydaktyczne:	podające - wykład problemowe – dyskusja dydaktyczna eksponujące – pokaz
Treści kształcenia:	Wykłady: 1 Podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa. 2. Historia rozwoju hotelarstwa na świecie i w Polsce. 3. Podział i charakterystyka usług hotelarskich. 4. Nowe tendencje w rozwoju hotelarstwa na świecie i w Polsce. 5. Charakterystyka rodzajowa obiektów hotelarskich. Kategorie obiektów hotelarskich. 6. Struktury organizacyjno-funkcjonalne w hotelarstwie – systemy, łańcuchy hotelowe, grupy markowe. 7. Udostępnianie obiektów hotelarskich dla niepełnosprawnych.

8. Jakość obsługi w obiektach noclegowych. Kontakty interpersonalne w obiektach hotelarskich.

Ćwiczenia:

1. Standardy jakości w hotelarstwie.
2. Organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie.
3. Udostępnianie obiektów hotelarskich dla niepełnosprawnych - prezentacje własne studentów.
4. Silne i słabe strony hotelu – prezentacje własne studentów.
5. Kempingi, schroniska i inne obiekty dla turystyki aktywnej.
6. Kategoryzacja hoteli a rzeczywistość - prezentacje własne studentów.

5. Efekty kształcenia i sposoby weryfikacji

Efekt przedmiotu	Student, który zaliczył przedmiot (spełnił minimum wymagań)	Efekt kierunkowy	Forma zajęć dydaktycznych	Sposób weryfikacji efektów kształcenia (forma zaliczeń)
C7_W_01	w zakresie wiedzy: 1. Zna podstawową terminologię z zakresu hotelarstwa	K_W01	W/ćw.	Egzamin, kolokwium
C7_W_02	2. Ma podstawową wiedzę z zakresu przedsiębiorczości, organizacji i prowadzenia obiektów hotelarskich	K_W05	W/ćw.	Egzamin, projekt
C7_W_03	3. Ma podstawową wiedzę o metodyce wykonywania zadań, normach, procedurach i dobrych praktykach stosowanych w hotelarstwie	K_W10	W/ćw.	Egzamin, projekt
C7_U_01	w zakresie umiejętności: 1. Potrafi identyfikować potrzeby klientów w turystyce i rekreacji	K_U04	W/ćw.	obserwacja w dyskusji
C7_K_01	w zakresie kompetencji społecznych: 1. Ma świadomość okazywania szacunku wobec klienta indywidualnego i zbiorowego, wykazując troskę o jego dobro	K_K02	W/ćw.	obserwacja w dyskusji

6. Sposób obliczania oceny końcowej

Ocena końcowa przedmiotu jest średnią arytmetyczną oceny wystawionej z ćwiczeń oraz oceny z egzaminu

7. Zalecana literatura

Literatura podstawowa:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mitura E., Koniuszewska E., <i>Hotelarstwo – organizacja i technika pracy</i>. Difin, Warszawa 2008 2. Panasiuk A., Szostak D., <i>Hotelarstwo</i>. PWN, Warszawa 2008
Literatura uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Milewska M., Włodarczyk B., <i>Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości</i>. PWE, Warszawa 2008
8. Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS)	
Forma aktywności studenta	Obciążenie studenta [h]
Obecność na wykładach i ćwiczeniach	30
Konsultacje	1
Testy, kolokwia, Egzamin	2
przygotowanie do ćwiczeń	10
praca w sieci	10
praca nad prezentacją lub projektem	20
. przygotowanie do egzaminu	10
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	83
Punkty ECTS za moduł/przedmiot	3
9. Uwagi	

*) Uwaga: w przypadku przedmiotów/modułów trwających więcej niż jeden semestr należy rozpisać semestralnie punkty 3, 4, 5, 6, 8