

## KARTA PRZEDMIOTU

<b>Kod przedmiotu</b>	<b>1015-6-TP1-B/C12-PH</b>	
<b>Nazwa przedmiotu w języku</b>	<b>polskim</b>	<b>Podstawy hotelarstwa</b>
	<b>angielskim</b>	<b>Fundamentals of hospitality management</b>

### 1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

<b>1.1. Kierunek studiów</b>	<b>Turystyka prozdrowotna</b>
<b>1.2. Forma studiów</b>	Stacjonarne
<b>1.3. Poziom studiów</b>	<b>Pierwszego stopnia licencjackie</b>
<b>1.4. Profil studiów</b>	ogólnoakademicki
<b>1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu</b>	<b>mgr Barbara Petrus</b>
<b>1.6. Kontakt</b>	349 63 89; barbara.petrus@ujk.edu.pl

### 2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

<b>2.1. Język wykładowy</b>	<b>polski</b>
<b>2.2. Wymagania wstępne</b>	brak

### 3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

<b>3.1. Forma zajęć</b>	Wykład, konwersatorium	
<b>3.2. Miejsce realizacji zajęć</b>	Zajęcia w pomieszczeniach dydaktycznych UJK	
<b>3.3. Forma zaliczenia zajęć</b>	Egzamin, zaliczenie z oceną	
<b>3.4. Metody dydaktyczne</b>	Wykład konwencjonalny i konwersatoryjny, ćwiczenia, dyskusja, referat, prezentacje	
<b>3.5. Wykaz literatury</b>	<b>Podstawowa</b>	Sala Józef, <i>Hotelarstwo, usługi, zarządzanie, procesy koncentracji</i> , Warszawa 2019 Kowalczyk Andrzej, <i>Geografia hotelarstwa</i> , Łódź 2001 Witkowski Czesław, <i>Hotelarstwo cz. 1. Podstawy hotelarstwa</i> , Warszawa 2002 Sturman Michael, <i>The Cornell School of Hotel Administration on Hospitality</i> , 2011
	<b>uzupełniająca</b>	Turkowski Marek, <i>Marketing usług hotelarskich</i> , Warszawa 2010 Witkowski Czesław, Kachniewska Magdalena, <i>Hotelarstwo cz. 3. Hotelarstwo w gospodarce turystycznej</i> , Warszawa 2005 Milewska Mariola, Włodarczyk Bogdan, <i>Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości</i> , Warszawa 2008 www.hotelarze.pl; e-hotelarz.pl; e-hotelarstwo.com

### 4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

#### 4.1 Cele przedmiotu wykład:

##### Wykład:

- C1 – Poznanie istoty hotelarstwa, wskazanie miejsca i znaczenia hotelarstwa jako dziedziny gospodarki w procesie rozwoju turystyki,
- C2 – Poznanie i zrozumienie zasad funkcjonowania rynku HoReCa, klasyfikowanie oraz charakteryzowanie obiektów i jakości usług hotelarskich,
- C3 – Poznanie zasad promowania proekologicznych rozwiązań w hotelarstwie w markach globalnych i lokalnych
- C4- Poznawanie norm i regulacji prawnych niezbędnych w pracy hotelarza

##### Konwersatorium

- C1 – Rozwijanie, identyfikowanie i charakteryzowanie systemów hotelarskich funkcjonujących na świecie i w Polsce.
- C2 – Kształtowanie, poznanie i zrozumienia znaczenia podejść do kierowania i zarządzanie personelem (HR)
- C3 – Kształtowanie umiejętności nawiązywania kontaktów z klientami usług hotelarskich i rekreacyjnych

#### 4.2 Treści programowe

##### Wykład:

Zarys dziejów hotelarstwa. Rynek hoteli w wybranych krajach i miastach europejskich. Wielkość i struktura własnościowa hoteli w Polsce. Najważniejsze sieci hotelowe. Hotelowy Indeks Terytorialny (HIT). Struktury organizacyjno-funkcjonalne w hotelarstwie. Rodzaje usług występujących w hotelach. Analiza wyposażenia hotelu w zależności od kategorii. Predyspozycje psychofizyczne pracowników hotelarstwa. Zarządzanie gościnnością i jakością. Marketing internetowy usług hotelarskich. Ocena jakości usług hotelarskich. Marketing usług hotelarskich na przykładzie sieci hoteli Orbis. Marki regionalne i globalne na podstawie grupy hotelowej Orbis. Proekologiczne rozwiązania w polskiej bazie noclegowej.

##### Konwersatorium:

Rodzaje budownictwa hotelowego. Marki korporacyjne i globalne na podstawie grup hotelowych. Rynek HoReCa we Francji. Rynek HoReCa w Polsce. Zarządzanie personelem, rekrutacja i ocena pracowników, strategie i formy wynagrodzenia oraz kształtowanie kariery zawodowej pracowników. Metody kształtowania potencjału kwalifikacyjnego pracowników możliwe do zastosowania w hotelarstwie: planowanie menedżerskie, analiza efektywności pracy, Talent Plus - określenie profilu stanowiska, test OPQ (Occupational Personality Questionnaire), system nadawania certyfikatów w zakresie kwalifikacji zawodowych - NVQ (National Vocational Qualifications). Zarządzanie przychodami a zarządzanie zyskami. Zasady up-selling'u w hotelarstwie. Usługi animacji w polskich obiektach hotelowych. Zasady globalnego multibrendowego programu lojalnościowego dla gości hotelowych. Niekonwencjonalne akcje marketingowe (głównie hoteli, linii lotniczych i biur podróży) popularność blogerów lub fotografów-amatorów w celach marketingowych. Proekologiczne rozwiązania w polskiej bazie noclegowej. PLANET 21 Działania na rzecz pozytywnego hotelarstwa. Kluczowe niefinansowe wskaźniki efektywności, zdrowa i zrównoważona żywność.

#### 4.3 Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
<b>w zakresie WIEDZY:</b>		
W01	interpretuje formy własnościowe, prawne i organizacyjne oraz zarządcze przedsiębiorstw hotelowych w różnych państwach oraz zna przynależność kapitałową globalnych marek na rynku hotelowym. Zna kodeksy, regulacji prawnej dotyczące kierowania i zarządzania w hotelarstwie z uwzględnieniem przepisów prawa krajowego, unijnego czy wybranych regionach świata.	TP1A_W07
W02	opisuje podstawowe zasady etyczne i prawne związane z działalnością hotelarską w szczególności prawa pracownicze w branży obsługi gości	TP1A_W07
<b>w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:</b>		
U01	wykorzystuje podstawową wiedzę teoretyczną z zakresu turystyki i rekreacji oraz nauk społecznych do szczegółowego opisu i praktycznego analizowania procesów i zjawisk społeczno-gospodarczych, prawnych i politycznych, charakterystycznych dla turystyki i rekreacji	TP1A_U01
U02	wybiera normy i regulacje (prawne, zawodowe i etyczne) związane z usługami w hotelarstwie, gastronomii zarówno jako działalnością biznesową jak i zarządzania zasobami ludzkimi HR.	TP1A_U07
<b>w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:</b>		
K01	Nawiązuje kontakty z klientami (gośćmi hotelowymi) w sposób kompetentny, uprzejmy, uczciwy. Kieruje się zasadami dobrej praktyki. Jest koleżeński zorganizowany.	TP1A_K02

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się															
Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)														
	Egzamin pisemny		Kolokwium		Projekt		Aktywność na zajęciach		Praca własna		Praca w grupie		Inne prezentacje		
	Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć		
	W	K	W	K	W	K	W	K	W	K	W	K	W	K	
W01	X							X	X		X		X		X
W02	X							X	X		X		X		X
U01	X					X		X	X		X		X		X
U02	X					X		X	X		X		X		X
K01	X					X		X	X		X		X		

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się		
Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
wykład (W)	3	Zda egzamin w formie testu sprawdzającego w części z pytaniami wielokrotnego wyboru oraz pytaniami otwartymi – 51-60% odpowiedzi poprawnych
	3,5	Zda egzamin w formie testu sprawdzającego w części z pytaniami wielokrotnego wyboru oraz pytaniami otwartymi – 61-70% odpowiedzi poprawnych
	4	Zda egzamin w formie testu sprawdzającego w części z pytaniami wielokrotnego wyboru oraz pytaniami otwartymi – 71-80% odpowiedzi poprawnych
	4,5	Zda egzamin w formie testu sprawdzającego w części z pytaniami wielokrotnego wyboru oraz pytaniami otwartymi – 81-90% odpowiedzi poprawnych
	5	Zda egzamin w formie testu sprawdzającego w części z pytaniami wielokrotnego wyboru oraz pytaniami otwartymi – 91-100% odpowiedzi poprawnych
konwersatoria (K)	3	51-60 % maksymalnej oceny ciągłej, na którą składają się wykonane ćwiczenia, prezentacja i projekt (z wagą: ćwiczenia -60%, prezentacja 20%, projekt 20%)
	3,5	61-70 % maksymalnej oceny ciągłej, na którą składają się wykonane ćwiczenia, prezentacja i projekt (z wagą: ćwiczenia -60%, prezentacja 20%, projekt 20%)
	4	71-80 % maksymalnej oceny ciągłej, na którą składają się wykonane ćwiczenia, prezentacja i projekt (z wagą: ćwiczenia -60%, prezentacja 20%, projekt 20%)
	4,5	81-90 % maksymalnej oceny ciągłej, na którą składają się wykonane ćwiczenia, prezentacja i projekt (z wagą: ćwiczenia -60%, prezentacja 20%, projekt 20%)
	5	91-100 % maksymalnej oceny ciągłej, na którą składają się wykonane ćwiczenia, prezentacja i projekt (z wagą: ćwiczenia -60%, prezentacja 20%, projekt 20%)

**5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA**

Kategoria	Obciążenie studenta
	Studia stacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	<b>60</b>
<i>Udział w wykładach</i>	15
<i>Udział w konwersatoriach</i>	45
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	<b>40</b>
<i>Przygotowanie do konwersatorium</i>	10
<i>Przygotowanie do egzaminu/kolokwium</i>	10
<i>Zebranie materiałów do projektu</i>	15
<i>Opracowanie prezentacji multimedialnej</i>	5
<b>ŁĄCZNA LICZBA GODZIN</b>	<b>100</b>
<b>PUNKTY ECTS za przedmiot</b>	<b>4</b>

*Przyjmuję do realizacji (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)*

.....