*Załącznik nr 1 do zarządzenia Rektora UJK nr 90/2018*

**KARTA PRZEDMIOTU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kod przedmiotu** | **0532-1TiR-D5-ZHR** | |
| **Nazwa przedmiotu w języku** | polskim | ***Zarządzanie hotelem i rachunkowość***  **Hotel management and accounting** |
| angielskim |

1. **USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW**

|  |  |
| --- | --- |
| **1.1. Kierunek studiów** | **Turystyka i rekreacja** |
| **1.2. Forma studiów** | stacjonarne |
| **1.3. Poziom studiów** | **Pierwszego stopnia licencjackie** |
| **1.4. Profil studiów\*** | praktyczny |
| **1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu** | mgr Barbara Petrus |
| **1.6. Kontakt** | [Barbara.petrus@wp.pl](mailto:Barbara.petrus@wp.pl) 665-400-104 |

1. **OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU**

|  |  |
| --- | --- |
| **2.1. Język wykładowy** | **polski** |
| **2.2. Wymagania wstępne\*** | brak |

1. **SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 1. **Forma zajęć** | | Wykład – 15 godz., laboratorium 30 godz. |
| * 1. **Miejsce realizacji zajęć** | | Zajęcia w pomieszczeniach dydaktycznych UJK |
| * 1. **Forma zaliczenia zajęć** | | Egzamin, zaliczenie z oceną |
| * 1. **Metody dydaktyczne** | | Wykład informacyjny i problemowy, klasyczna metoda problemowa, metoda sytuacyjna, ćwiczenia, pokaz, projekt, dyskusja, referat. |
| * 1. **Wykaz literatury** | **podstawowa** | Gałecki R., 2000, Skuteczne prowadzenie obiektu hotelarskiego i gastronomicznego. Wyd. VerlagDashofer, Warszawa.  Kotaś R., Sojak S., 2009, Rachunkowość zarządcza w hotelarstwie i gastronomii. Wyd.PWE, Warszawa.  Tulibacki T., 2005, Organizacja i zarządzanie hotelarstwem. Wyd.WSHGiT, Warszawa. |
| **Uzupełniająca** | Biczysko W., 2011, Zarządzanie finansami w przedsiębiorstwie turystycznym. Wyd. [PWN](http://www.bankowa.pl/ksiazki.php?g=w&q=PWN), Warszawa.  Dominik P., Drogoń W., 2009, Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd.Almamer,Warszawa.  Panasiuk A. Szostak D. (red.), 2008, Hotelarstwo. Usługi, eksploatacja, zarządzanie. Wyd. [PWN](http://www.bankowa.pl/ksiazki.php?g=w&q=PWN), Warszawa.  Nowakowski M., 2000, Obiekt hotelarski jako przedsiębiorstwo. Wyd.Górnośląska Wyższa Szkoła Handlowa, Katowice. |

1. **CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ**

|  |
| --- |
| * 1. **Cele przedmiotu**   ***Wykład:***  ***C1.*** - wskazanie i opisanie głównych poziomów zarządzania hotelem,  C2 - określenie podstawowych problemów związanych z zarządzaniem zasobami ludzkimi,  C3 - analiza wskaźników działalności hotelu (obłożenia, kosztów, zysków), planowanie i określenie rentowności wdrażanych inwestycji.  Laboratorium:  C1 – analiza wskaźników działalności hotelu ( departament pokoje, departament gastronomia) na przykładzie wybranego hotelu  C2 – tworzenie budżetu dla hotelu i restauracji |
| * 1. **Treści programowe :**   Wykłady: 15 godz.   1. Istota zarządzania przedsiębiorstwem hotelarskim – podstawowe pojęcia i kategorie. 2 godz. 2. Cele przedsiębiorstwa hotelarskiego – ustalanie i hierarchizacja celów hotelu. 2 godz. 3. Istota planowania strategicznego. 2 godz. 4. Misja, wizja i przewaga strategiczna. 2 godz. 5. Poziomy i rodzaje strategii działania przedsiębiorstwa hotelarskiego. 2 godz. 6. Otoczenie przedsiębiorstwa hotelarskiego jako podmiotu gospodarczego. 2 godz. 7. Charakterystyka i wpływ otoczenia na funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. 2 godz. 8. Charakterystyka wybranych metod analizy strategicznej. 1 godz.   Laboratorium: 30 godz.   1. Kontrola działalności hotelarskiej – 2 godz. 2. Analiza wskaźnikowa jako narzędzie oceny funkcjonowania hotelu. 2 godz. 3. Analiza materialno-techniczna na potrzeby kontroli działalności hotelu. 2 godz. 4. Analiza wyników hotelu za pomocą Yield Management 2 godz. 5. Koszty stałe i koszty zmienne w hotelu. 2 godz. 6. Analiza obłożenia w hotelu. 2 godz. 7. Próg rentowności i wrażliwość zysku w hotelu. 2 godz. 8. Polityka cenowa a zysk hotelu. 2 godz. 9. Zasady tworzenia budżetu hotelu. 2 godz. 10. Tworzenie budżetu hotelu i restauracji. 4 godz.   11. Współczesne metody i techniki zarzadzania hotelem:  - reengineering (BPR) 2 godz.  - franchising 2 godz.  - outsorcing 2 godz.  - Zarządzanie przez jakość totalną TQM 2 godz. |

* 1. **Przedmiotowe efekty uczenia się**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Efekt** | **Student, który zaliczył przedmiot** | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
| w zakresie **WIEDZY:** | | |
| W01 | opisuje czynniki wpływające na kształt instytucji i struktur administracyjnych, prawnych i ekonomicznych oraz przyczyny i skalę zmian w nich zachodzących w odniesieniu do sektora turystyki i rekreacji | TIR1P \_W04  TIR1P \_W05  TIR1P \_W06  TIR1P \_W07  TIR1P \_W09  TIR1P \_W10  TIR1P \_W11 |
| w zakresie **UMIEJĘTNOŚCI:** | | |
| U01 | właściwie analizuje przyczyny, przebieg i praktyczne skutki wybranych procesów oraz zjawisk społecznych zachodzących m.in. w obrębie instytucji świadczących usługi turystyczne oraz podmiotów społeczno-gospodarczych usytuowanych w ich otoczeniu | TIR1P \_U01  TIR1P \_U07 |
| U02 | wykorzystuje podstawową wiedzę teoretyczną do opisu i praktycznego analizowania procesów i zjawisk społecznych, w tym podczas odbywania praktyk zawodowych, pracując w zespole, pełniąc w nim rolę wykonawcy poleceń lub funkcję kierowniczą - kierując się w działaniu wybranymi normami i regułami | TIR1P \_U07 |
| U03 | przygotowuje typowe opracowania pisemne o charakterze praktycznym (np. projekt imprezy turystycznej lub rekreacyjnej, produktu turystycznego, folder), wykorzystując wiedzę teoretyczną, dostępne materiały źródłowe, standardowe metody i narzędzia, a także pisma zawierające propozycje rozwiązania konkretnych problemów ekonomicznych i socjologicznych na potrzeby funkcjonowania instytucji turystycznych i rekreacyjnych | TIR1P \_U03 |
| w zakresie **KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:** | | |
| K01 | Student stale podnosi swoje kompetencje w zakresie zarządzania hotelem i rachunkowości | TIR1P \_K01  TIR1P \_K02  TIR1P \_K03 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. **Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Efekty przedmiotowe**  ***(symbol)*** | **Sposób weryfikacji (+/-)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Egzamin ustny/pisemny\*** | | | **Kolokwium\*** | | | **Projekt\*** | | | **Aktywność na zajęciach\*** | | | **Praca własna\*** | | | **Praca w grupie\*** | | | **Inne *(jakie?)*\*** | | |
| ***Forma zajęć*** | | | ***Forma zajęć*** | | | ***Forma zajęć*** | | | ***Forma zajęć*** | | | ***Forma zajęć*** | | | ***Forma zajęć*** | | | ***Forma zajęć*** | | |
| *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | *...* | *W* | *C* | *...* |
| W01 | ***x*** |  |  | ***x*** |  |  |  |  |  |  | ***x*** |  |  | ***x*** |  |  | ***x*** |  |  |  |  |
| U01 |  |  |  |  |  |  |  | ***x*** |  |  |  |  |  |  |  |  | ***x*** |  |  |  |  |
| U02 |  |  |  |  |  |  |  | ***x*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| U03 |  |  |  |  |  |  |  | ***x*** |  |  |  |  |  |  |  |  | ***x*** |  |  |  |  |
| K01 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***x*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***\*niepotrzebne usunąć***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 1. **Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się** | | |
| **Forma zajęć** | **Ocena** | **Kryterium oceny** |
| **wykład (W)** | **3** | Student zna i stosuje podstawowe definicje związane z zarządzaniem hotelem i rachunkowością, posiada wiedzę na temat organizacji pracy poszczególnych pionów w hotelu |
| **3,5** | Student ma ogólną wiedzę z zakresu zarządzania i rachunkowości w hotelarstwie, umie podać przykłady zastosowania definicji z obszaru przedmiotu. Umie zastosować je w praktyce. |
| **4** | Student potrafi omówić i podać przykłady celów krótko i długoterminowych oraz strategii sprzedaży na wybranym przykładzie, rozumie rolę planowania strategicznego w przedsiębiorstwie hotelarskim |
| **4,5** | Student samodzielnie potrafi określić uwarunkowania, które mają wpływ na politykę cenową i przychody przedsiębiorstwa hotelarskiego. |
| **5** | Student posiada umiejętność wykorzystania w praktyce zdobytej wiedzy z zakresu planowania strategicznego, znaczenia budżetu oraz kosztami w przedsiębiorstwie hotelarskim, czyta i interpretuje wyniki analizy strategicznej w firmie. |
| **laboratoria (L)\*** | **3** | Student potrafi wymienić elementy składowe budżetu w przedsiębiorstwie hotelarskim, zna definicje i umie je zastosować |
| **3,5** | Student czyta i rozumie, potrafi właściwie interpretować przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej w przedsiębiorstwie hotelarskim |
| **4** | Student potrafi ocenić kondycję finansową przedsiębiorstwa analizując wyniki finansowe działalności |
| **4,5** | Student tworzy budżet dla restauracji, planuje sprzedaż i koszty |
| **5** | Student określa strategię cenową danej firmy, określ liczbę potrzebnych pracowników, wykorzystuje nowoczesne metody zarządzania i rozumie znaczenie zarządzania jakością na wynik finansowy przedsiębiorstwa hotelarskiego |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kategoria** | **Obciążenie studenta** | |
| **Studia**  **stacjonarne** | **Studia**  **niestacjonarne** |
| *LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/* | ***45*** | ***27*** |
| *Udział w wykładach\** | 15 | 9 |
| *Udział w ćwiczeniach, konwersatoriach, laboratoriach\** | 30 | 18 |
| *Udział w egzaminie/kolokwium zaliczeniowym\** |  |  |
| *Inne (jakie?)\** |  |  |
| *SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/* | ***30*** | ***48*** |
| *Przygotowanie do wykładu\** |  | 10 |
| *Przygotowanie do ćwiczeń, konwersatorium, laboratorium\** | 10 | 10 |
| *Przygotowanie do egzaminu/kolokwium\** | 5 | 8 |
| *Zebranie materiałów do projektu, kwerenda internetowa\** | 10 | 10 |
| *Opracowanie prezentacji multimedialnej\** | 5 | 10 |
| *Inne (należy wskazać jakie? np. e-learning)\** |  |  |
| ***ŁĄCZNA LICZBA GODZIN*** | ***75*** | ***75*** |
| **PUNKTY ECTS za przedmiot** | **3** | **3** |

***\*niepotrzebne usunąć***

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

*............................................................................................................................*