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

**KARTA PRZEDMIOTU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kod przedmiotu** | **0532-1TiR-C12-PH** |
| **Nazwa przedmiotu w języku**  | polskim | **Podstawy hotelarstwa***Fundamentals of hospitality management* |
| 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**  | dr hab. Ewa Nowak, prof. UJK |
| **1.6. Kontakt**  | ewa.nowak@ujk.edu.pl |

1. **OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU**

|  |  |
| --- | --- |
| **2.1. Język wykładowy** | **polski** |
| **2.2. Wymagania wstępne\*** | Podstawy ekonomii, zarządzanie zasobami ludzkimi, podstawy marketingu,krajoznawstwo.  |

1. **SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU**

|  |  |
| --- | --- |
| * 1. **Forma zajęć**
 | wykład, konwersatorium |
| * 1. **Miejsce realizacji zajęć**
 | Zajęcia w pomieszczeniach dydaktycznych UJK |
| * 1. **Forma zaliczenia zajęć**
 | Egzamin, zaliczenie z oceną |
| * 1. **Metody dydaktyczne**
 | Wykład problemowy i konwersatoryjny, ćwiczenia, dyskusja, referat, prezentacje.  |
| * 1. **Wykaz literatury**
 | **podstawowa** | Cetner Jan, *Marketing usług hotelarskich*, Warszawa 2010 Kowalczyk Andrzej, *Geografia hotelarstwa*, Łódź 2001 Witkowski Czesław, *Hotelarstwo cz. 1. Podstawy hotelarstwa*, Warszawa 2002 |
| **uzupełniająca** | Turkowski Marek, *Marketing usług hotelarskich*, Warszawa 2010Witkowski Czesław, Kachniewska Magdalena, *Hotelarstwo cz. 3. Hotelarstwo w gospodarce turystycznej*, Warszawa 2005Milewska Mariola, Włodarczyk Bogdan, *Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości*, Warszawa 2008www.hotelarze.pl; e-hotelarz.pl; e-hotelarstwo.com |

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

|  |
| --- |
| * 1. **Cele przedmiotu *(z uwzględnieniem formy zajęć)***

C1***.*** – wskazanie miejsca i znaczenia hotelarstwa jako dziedziny gospodarki w procesie rozwoju turystyki, C2 – zrozumienie zasad funkcjonowania rynku HoReCa, klasyfikowanie oraz charakteryzowanie obiektów i jakości usług hotelarskich, C3 – promowanie proekologicznych rozwiązań w hotelarstwie w markach globalnych i lokalnych***Konwersatorium******C1*** identyfikowanie i charakteryzowanie systemów hotelarskich funkcjonujących na świecie i w Polsce.C2 poznanie i zrozumienia znaczenia podejść do kierowania i zarządzanie personelem (HR) |
| * 1. **Treści programowe *(z uwzględnieniem formy zajęć)***

***wykład:***1. Zarys dziejów hotelarstwa. Hotelarstwo jako dziedzina gospodarki.(1 godzina)
2. Rynek hoteli w wybranych krajach i miastach europejskich. Polska branża hotelarska oraz jej charakterystyce na tle tendencji światowych. Wielkość i struktura wielkościowa i własnościowa hoteli w Polsce. (2 godziny)
3. Najważniejsze globalne sieci hotelowe.(2 godziny)
4. Hotelowy Indeks Terytorialny (HIT). **(1 godzina)**
5. Struktury organizacyjno-funkcjonalne w hotelarstwie. .(2 godziny)
6. Rodzaje usług występujących w hotelach. Analiza wyposażenia hotelu w zależności od kategorii. .(2 godziny)
7. Predyspozycje psychofizyczne pracowników hotelarstwa. .(2 godziny)
8. Zarządzanie gościnnością i jakością**.** Ocena jakości usług hotelarskich. .(2 godziny)
9. Marketing internetowy usług hotelarskich. Marketing usług hotelarskich na przykładzie sieci hoteli Orbis. .(2 godziny)

***konwersatorium:***1. Rodzaje budownictwa hotelowego***.*** .(2 godziny)
2. Marki korporacyjne i globalne na podstawie grup hotelowych. .(2 godziny)
3. Rynek HoReCa we Francji .(2 godziny)
4. Rynek HoReCa w Polsce. .(2 godziny)
5. Zarządzanie personelem, rekrutacja i ocena pracowników, strategie i formy wynagrodzenia oraz kształtowanie kariery zawodowej pracowników. .(3 godziny)
6. Metody kształtowania potencjału kwalifikacyjnego pracowników możliwe do zastosowania w hotelarstwie: planowanie menedżerskie, analiza efektywności pracy, Talent Plus - określenie profilu stanowiska, test 0PQ (Occupational Personality Questionnaire), system nadawania certyfikatów w zakresie kwalifikacji zawodowych - NVQ (National Vocational Qualifications). .(3 godziny)
7. Zarządzanie przychodami a zarządzanie zyskami. Zasady up-selling’u w hotelarstwie. .(2 godziny)
8. Usługi animacji w polskich obiektach hotelowych. .(3 godziny)
9. Zasady globalnego multibrendowego programu lojalnościowego dla gości hotelowych .(2 godziny)
10. Niekonwencjonalne akcje marketingowe (głównie hoteli, linii lotniczych i biur podróży) popularność blogerów lub fotografów-amatorów w celach marketingowych. .(2 godziny)
11. Proekologiczne rozwiązania w polskie bazie noclegowej. .(3 godziny)
12. PLANET 21 Działania na rzecz pozytywnego hotelarstwa .(2 godziny)
13. Kluczowe niefinansowe wskaźniki efektywności,. zdrowa i zrównoważona żywność.(2 godziny)
 |

* 1. **Przedmiotowe efekty uczenia się**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Efekt**  | **Student, który zaliczył przedmiot** | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
| w zakresie **WIEDZY:** |
| 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. | TIR1P \_W07 |
| W02 | charakteryzuje podstawowe technologie i narzędzia IT wykorzystywane na potrzeby zarządzania i obsługi klientów w sektorze hotelarskim  | TIR1P \_W09 |
| W03 | opisuje podstawowe zasady etyczne i prawne związane z działalnością hotelarską w szczególności prawa pracownicze w branży obsługi gości  | TIR1P \_W10 |
| w zakresie **UMIEJĘTNOŚCI:** |
| 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 | TIR1P \_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. | TIR1P \_U07 |
| U03 | stosuje podstawowe techniki i narzędzia badawcze (szczególnie IT) oraz procesy technologiczne na potrzeby zarządzania personelem i obsługi klientów hotelowych | TIR1P \_U08 |
| w zakresie **KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:** |
| K01 | Nawiązuje kontakty z klientami (gośćmi hotelowymi) w sposób kompetentny, uprzejmy , uczciwy. Kieruje się zasadami dobry praktyk . Jest koleżeński zorganizowany. Posługuje się językami obcymi (angielski ,niemiecki , rosyjski).  | TIR1P \_K01 |

|  |
| --- |
| * 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*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| W02 | ***x*** |  |  |  |  |  |  |  |  | ***x*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| W03 | ***x*** |  |  |  |  |  |  |  |  | ***x*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| U01 | ***x*** |  |  |  |  |  | ***x*** |  |  | ***x*** |  |  | ***x*** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| U02 | ***x*** |  |  |  |  |  | ***x*** |  |  | ***x*** |  |  | ***x*** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| U03 | ***x*** |  |  |  |  |  | ***x*** |  |  | ***x*** |  |  | ***x*** |  |  | ***x*** |  |  |  |  |  |
| K01 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***x*** |  |  |  |  |  | ***x*** |  |  |  |  |  |

***\*niepotrzebne usunąć***

|  |
| --- |
| * 1. **Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się**
 |
| **Forma zajęć** | **Ocena** | **Kryterium oceny** |
| **wykład (W)** | **3** | przedstawia historię hotelarstwa oraz jego główne formy i kierunki działalności, a także prezentuje wybrane hotele i ocenia ich lokalizację i kategorię . |
| **3,5** | charakteryzuje rynek HoReCa posługuje się terminologią i pojęciami z branży hotelarskiej |
| **4** | Dyskutuje i zna metody kwalifikacji pracowników w hotelarstwie: planowanie menedżerskie, globalne marki hotelowe i miejsca ich lokalizacji, kodeks etyczny w hotelarstwie. Zna systemy rezerwacji i zasady programów lojalnościowych  |
| **4,5** | opisuje w sposób kompleksowy branże hotelarską, podaje przykłady misji i marketingu w wybranej grupie hotelowej . Zna zasady dobrych praktyk w zazrądzaniu personelem w hotelarstwie i zasady programu Planet 21 |
| **5** | dyskutuje o znaczeniu lokalizacji w branży hotelarskiej, rozumie zasady brandingu w sieciach hotelowych i znaczenie działań proekologicznych . Proponuje efektywne podejście do zarządzanie przychodami a zarządzanie zyskami, interpretuje HIT.  |
| **konwersatorium (K)\*** | **3** | korzysta z wybranych źródeł wiedzy o hotelarstwie i posługuje się prawidłowo terminologią w zakresie kategoryzacji hoteli  |
| **3,5** | Zna terminologię z zakresu hotelarstwa i zasady zarządzania personelem . Opisuje globalne marki hotelowe, ich misje i produkty.  |
| **4** | Posługuje się serwisami rezerwacyjnymi i potrafi opracować folder z misją i promocją hotelu  |
| **4,5** | korzysta z źródeł wiedzy o hotelarstwie , analizuje trendy w zakresie nowych lokalizacji, sytuacji ekonomicznej i podaje przykłady dobrego zarządzania personelem. Deklaruje i opisuje zasady zrównoważonej gospodarki w branży hotelarskiej. |
| **5** | Ma własne opinie o trendach w hotelarstwie i potrafi je uzasadnić, opisuje dobre praktyki w zarządzaniu personelem. Rozumie i potrafi zastosować i ocenić program Planet 21.Wskazuje na wady i zalety programów lojalnościowych. Opracowuje program marketingowy dla wybranego hotelu. Opracowuje program animacji w wybranym hotelu ukierunkowanych do wybranej grupy wiekowej. |

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/* | ***55*** | ***73*** |
| *Przygotowanie do wykładu\** |  |  |
| *Przygotowanie do ćwiczeń, konwersatorium, laboratorium\** | 35 | 53 |
| *Przygotowanie do egzaminu/kolokwium\** | 10 | 10 |
| *Zebranie materiałów do projektu, kwerenda internetowa\** |  |  |
| *Opracowanie prezentacji multimedialnej\** | 10 | 10 |
| *Inne (należy wskazać jakie? np. e-learning)\** |  |  |
| ***ŁĄCZNA LICZBA GODZIN*** | ***100*** | ***100*** |
| **PUNKTY ECTS za przedmiot** | **4** | **4** |

***\*niepotrzebne usunąć***

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

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