

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0532-1TiR-C12-PH	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	Podstawy hotelarstwa
	angielskim	Fundamentals of hospitality management

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	bpetrus@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	polski
2.2. Wymagania wstępne	brak

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Studia stacjonarne: Wykład (15 godz.), konwersatorium (30 godz.) Studia niestacjonarne: Wykład (9 godz.), konwersatorium (18 godz.).	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Zajęcia w pomieszczeniach dydaktycznych UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Egzamin, zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład problemowy i konwersatoryjny, ćwiczenia, dyskusja, referat, prezentacje.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	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
	uzupełniająca	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 (z uwzględnieniem formy zajęć):
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 (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 OPQ (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 polskiej 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)

4.3. 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 dobrej praktyki. Jest koleżeński zorganizowany. Posługuje się językami obcymi (angielski, niemiecki, rosyjski).	TIR1P_K01

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 Prezentacja	
	Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć		Forma zajęć	
	W		W		W		W		W		W	K	W	K
W01	x							x					x	
W02	x							x					x	
W03	x							x					x	
U01	x					x		x		x			x	
U02	x					x		x		x			x	
U03	x					x		x		x	x		x	
K01								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
Konwersatorium (K)	3	Zda egzamin w formie testu sprawdzającego w części z pytaniami wielokrotnego wyboru oraz pytaniami otwartymi – 71-80% odpowiedzi poprawnych
	3,5	Zda egzamin w formie testu sprawdzającego w części z pytaniami wielokrotnego wyboru oraz pytaniami otwartymi – 81-90% odpowiedzi poprawnych
	4	Zda egzamin w formie testu sprawdzającego w części z pytaniami wielokrotnego wyboru oraz pytaniami otwartymi – 91-100% odpowiedzi poprawnych
	4,5	Zda egzamin w formie testu sprawdzającego w części z pytaniami wielokrotnego wyboru oraz pytaniami otwartymi – 71-80% odpowiedzi poprawnych
	5	Zda egzamin w formie testu sprawdzającego w części z pytaniami wielokrotnego wyboru oraz pytaniami otwartymi – 81-90% odpowiedzi poprawnych

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	45	27
<i>Udział w wykładach</i>	15	9
<i>Udział w konwersatoriach</i>	30	18
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	55	73
<i>Przygotowanie do konwersatorium</i>	35	53
<i>Przygotowanie do egzaminu/kolokwium</i>	10	10
<i>Opracowanie prezentacji multimedialnej</i>	10	10
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	100	100
PUNKTY ECTS za przedmiot	4	4

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

.....