

## KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0532-1TiR-D2-OPH	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	Organizacja pracy w hotelarstwie Organization of work in the hotel
	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	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 informacyjny i problemowy, klasyczna metoda problemowa, ćwiczenia, dyskusja, referat.	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	Cymańska-Garbowska B., Witrykus D., Pietras J., Wolak G., Hotelarstwo, Tom II, Organizacja pracy w hotelarstwie, cz. 1, WSiP, 2014. Drogoń W., Granecka-Wrzosek B., Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe, WSiP 2013. Dominik P., Drogoń W., Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego, Almamer, Warszawa 2009. Orłowska J., Tkaczyk M., Organizacja pracy w hotelarstwie, Rea, 2009.
	uzupełniająca	Dominik P., Gastronomia we współczesnym hotelu. Wyd. Almamer, Warszawa 2008 Knowles T., Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią, Wyd. PWE, Warszawa 2001 Obsługa ruchu turystycznego, (red. Beata Meyer), Warszawa 2011 Turkowski Marek, Marketing usług hotelarskich, Warszawa 2010 Milewska Mariola, Włodarczyk Bogdan, Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości, Warszawa 2015 www. mspport.gov.pl www. hotelarze.pl; e-hotelarz.pl; e-hotelarstwo.com;

## 4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

<p><b>4.1. Cele przedmiotu ( z uwzględnieniem formy zajęć):</b></p> <p><b>Wykład:</b></p> <p>C1 - Poznanie zasad organizowania pracy i świadczenia usług hotelarskich</p> <p>C2 - Poznanie struktur organizacyjnych hotelu oraz zadań i obowiązków pracowników zatrudnionych na różnych stanowiskach</p> <p>C3 - Zapoznanie się z procedurami obsługi gości w recepcji</p> <p>C4 - Prowadzenie dokumentacji związanej z przyjęciem zamówienia na usługi, przyjęciem gościa do hotelu, świadczeniem usług dodatkowych oraz rozliczeniem pobytu gościa.</p> <p><b>Konwersatorium:</b></p> <p>C1 – Rozwijanie umiejętności planowania pracy w obiekcie hotelarskim</p> <p>C2 – Kształtowanie przeświadczenia o znaczeniu jakości w usługach hotelarskich</p>
---

C3 – Rozwijanie umiejętności zarządzania obiektem hotelarskim

**4.2. Treści programowe ( z uwzględnieniem formy zajęć)**

**Wykład:**

1. Struktury organizacyjno-funkcjonalne w hotelarstwie. 2 godz.
2. Organizacja pracy w poszczególnych działach hotelu. 2 godz.
3. Zadania i obowiązki poszczególnych pracowników hotelu. 2 godz.
4. Cechy infrastruktury hotelowej. 2 godz.
5. Skuteczna sprzedaż w hotelu. 2 godz.
6. Hotelarskie usługi dodatkowe. 2 godz.
7. Obsługa gościa hotelowego w zakresie usług dodatkowych i fakultatywnych. 2 godz.
8. Bezpieczeństwo i zagrożenia w hotelarstwie. 1 godz.

**Konwersatorium:**

1. Programowanie inwestycji hotelowej. 2 godz.
2. Systemy organizacyjne w hotelarstwie. 2 godz.
3. Piony funkcjonalne w hotelu. 2 godz.
4. Wymagania kategoryzacyjne dotyczące wyposażenia jednostek mieszkalnych i funkcjonowania hotelu. 2 godz.
5. Zarządzanie hotelem w kontekście walki konkurencyjnej. 2 godz.
6. Uwarunkowania techniczne a organizacja pracy w hotelarstwie. 2 godz.
7. Profesjonalna obsługa gości a właściwa organizacja pracy w hotelarstwie. 2 godz.
8. Organizacja pracy hotelarskiej w obsłudze gości niepełnosprawnych. 2 godz.
9. Działalność recepcji hotelowej. 2 godz.
10. Rola i znaczenie służby parterowej w hotelu. 2 godz.
11. Czystość i porządek w hotelu – organizacja pracy działu służby pięter. 2 godz.
12. Organizacja pracy gastronomii hotelowej. 2 godz.
13. Organizacja i sprzedaż usług dodatkowych w hotelarstwie. 2 godz.
14. Organizacja pracy z partnerami hotelu. 2 godz.
15. Zasady tworzenia i sprzedaży pakietów usług w hotelu. 2 godz.

**4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się**

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
<b>w zakresie WIEDZY:</b>		
W01	wyjaśnia podstawowe zasady pracy na różnych stanowiskach w hotelarstwie, z uwzględnieniem bezpieczeństwa oraz ergonomii	TIR1P _W05
W02	zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania działalności zawodowej w obiektach hotelarskich	TIR1P _W07
W03	wyjaśnia podstawową terminologię w zakresie funkcjonowania poszczególnych zespołów w hotelarstwie w tym gastronomicznych i sportowo-rekreacyjnych	TIR1P _W11
<b>w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:</b>		
U01	dokonuje obserwacji, analizuje genezę i interpretuje współczesnych zjawiska typowe w organizacji pracy hotelarskiej oraz prognozuje praktyczne ich skutki, z wykorzystaniem dostępnych źródeł informacji	TIR1P _U06 TIR1P _U07 TIR1P _U09
U02	Wykorzystuje zdobytą wiedzę, nawiązuje kontakt interpersonalny z uwzględnieniem odpowiednich norm i reguł związanych z organizacją pracy w hotelarstwie	TIR1P _U01 TIR1P _U02
U03	stosuje podstawowe techniki i narzędzia badawcze wykorzystywane w organizacji pracy w hotelarstwie; formułuje wnioski i prezentuje wyniki (z wykorzystaniem technologii informacyjno-komunikacyjnych) oraz przedstawia rekomendacje praktyczne	TIR1P _U08
<b>w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:</b>		
K01	jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo własne i współpracowników podczas pracy, a w stanach zagrożenia potrafi podejmować właściwe decyzje	TIR1P _K03
K02	Okazuje szacunek wobec gości oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom	TIR1P _K04

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				
	W			W	K		W			W	K	W	K	W	K	W	K	
W01	x									x		x			x		x	
W03	x									x		x			x		x	
U02	x									x		x			x		x	
U03	x									x		x			x		x	
K01	x									x		x			x		x	
K02	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
Konwersatorium (K)	3	51-60 % maksymalnej oceny ciągłej, na którą składają się wykonane ćwiczenia, prezentacja i udział w dyskusji ( z wagą: ćwiczenia -60%, prezentacja 20%, udział w dyskusji 20%)
	3,5	61-70 % maksymalnej oceny ciągłej, na którą składają się wykonane ćwiczenia, prezentacja i udział w dyskusji ( z wagą: ćwiczenia -60%, prezentacja 20%, udział w dyskusji 20%)
	4	71-80 % maksymalnej oceny ciągłej, na którą składają się wykonane ćwiczenia, prezentacja i udział w dyskusji ( z wagą: ćwiczenia -60%, prezentacja 20%, udział w dyskusji 20%)
	4,5	81-90 % maksymalnej oceny ciągłej, na którą składają się wykonane ćwiczenia, prezentacja i udział w dyskusji ( z wagą: ćwiczenia -60%, prezentacja 20%, udział w dyskusji 20%)
	5	91-100 % maksymalnej oceny ciągłej, na którą składają się wykonane ćwiczenia, prezentacja i udział w dyskusji ( z wagą: ćwiczenia -60%, prezentacja 20%, udział w dyskusji 20%)

## 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>	<b>45</b>	<b>27</b>
<i>Udział w wykładach</i>	15	9
<i>Udział w konwersatoriach</i>	30	18
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	<b>55</b>	<b>73</b>
<i>Przygotowanie do wykładu</i>	10	10
<i>Przygotowanie do konwersatorium</i>	10	15
<i>Przygotowanie do egzaminu/kolokwium</i>	20	30
<i>Kwerenda internetowa</i>	5	8
<i>Opracowanie prezentacji multimedialnej</i>	10	10
<b>ŁĄCZNA LICZBA GODZIN</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
<b>PUNKTY ECTS za przedmiot</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

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

.....