

AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO IM.
BRONISŁAWA CZECHA
W KRAKOWIE

KARTA PRZEDMIOTU

obowiązuje studentów, którzy rozpoczęli studia w roku akademickim 2016/2017

Wydział Turystyki i Rekreacji

Kierunek studiów: Turystyka i Rekreacja

Profil: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Kod kierunku: 812

Stopień studiów: I

Specjalności: Hotelarstwo

1 PRZEDMIOT

NAZWA PRZEDMIOTU	Organizacja i funkcjonowanie zakładów hotelowych
KOD PRZEDMIOTU	TIR812 ASH5
KATEGORIA PRZEDMIOTU	Przedmioty specjalnościowe
LICZBA PUNKTÓW ECTS	6
JĘZYK WYKŁADOWY	polski
SEMESTRY	6

2 FORMA ZAJĘĆ, LICZBA GODZIN W PLANIE STUDIÓW

SEMESTR	WYKŁAD	ĆWICZENIA	SEMINARIUM	INNE	–
6	30	30	0	0	0

3 CELE PRZEDMIOTU

Cell1 Celem przedmiotu jest zapoznanie z organizacją i funkcjonowaniem zakładów hotelarskich. Na przedmiocie student zapoznaje m.in. z elementami zarządzania strategicznego, funkcjonowaniem poszczególnych działów hotelu, analizą eksploatacyjną, finansową przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych. Omawiane są również zagadnienia z zakresu zatrudnienia i płac w hotelarstwie oraz nowych inwestycji i technologii

4 WYMAGANIA WSTĘPNE

- 1 K_K01- jest zdolny do uzupełniania i doskonalenia kwalifikacji potrafi samodzielnie zdobywać wiedzę i umiejętności w zakresie wybranej specjalności zawodowej
- 2 K_K09-potrafi wyrazić swoją opinię w zakresie turystyki i rekreacji

5 EFEKTY KSZTAŁCENIA

- EK1 Wiedza: Posiada wiedzę z zakresu organizacji i funkcjonowania różnych typów obiektów hotelarskich.
- EK2 Wiedza: Potrafi analizować dane liczbowe i na ich podstawie wykonać wstępną analizę ekonomiczną obiektu hotelarskiego.
- EK3 Kompetencje społeczne: Potrafi wykonać analizę uwarunkowań zewnętrznych i wewnętrznych planowanej inwestycji na podstawie analizy odpowiednich źródeł.
- EK4 Kompetencje społeczne: Potrafi wykazać błędy w organizacji i funkcjonowaniu istniejących obiektów hotelarskich izdaje sobie sprawę z konieczności konsultacji eksperckiej na różnych poziomach.
- EK5 Kompetencje społeczne: Potrafi kompetentnie zabierać głos w dyskusjach z zachowaniem terminologii z zakresu hotelarstwa

6 TREŚCI PROGRAMOWE

WYKŁAD		
LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
W1	Zasady zarządzania strategicznego w obiektach hotelarskich. - 2g. /analiza uwarunkowań zewnętrznych i wewnętrznych; wizja i misja przedsiębiorstwa hotelowego; cele strategiczne i operacyjne; strategie funkcjonalne/.	2
W2	Organizacja nowego przedsiębiorstwa hotelarskiego, procedury uruchomienia przedsiębiorstwa 2g. /formy prawne przedsiębiorstwa hotelarskiego; etapy zakładania i rejestracji zakładu hotelarskiego/.	2
W3	Etapy budowy hotelu - 2g. /omówienie etapów budowy obiektu hotelarskiego: wybór lokalizacji; stworzenie biznesplanu; źródła finansowania inwestycji; zdobycie odpowiednich zezwoleń, uzgodnienia branżowe/.	2
W4	Charakterystyka pionu wielofunkcyjnego i rekreacyjnego - 2g. /omówienie zasad projektowania pionu wielofunkcyjnego i rekreacyjnego pod kątem obsługi klientów indywidualnych i biznesowych; wyposażenie i zasady wynajmu sal konferencyjnych; zasady korzystania z pionu rekreacyjnego/.	2
W5	Charakterystyka pionu wielofunkcyjnego i rekreacyjnego - 2g. /omówienie zasad projektowania pionu wielofunkcyjnego i rekreacyjnego pod kątem obsługi klientów indywidualnych i biznesowych; wyposażenie i zasady wynajmu sal konferencyjnych; zasady korzystania z pionu rekreacyjnego/.	2
W6	Charakterystyka jednostek mieszkalnych i węzłów komunikacyjnych - 2g /omówienie zasad tworzenia węzłów komunikacyjnych w większych hotelach mających szeroki wachlarz usług hotelowych, omówienie zasad jakie muszą być spełnione przy tworzeniu jednostki mieszkalnej/.	2



WYKŁAD

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
W7	Omówienie pracy dyrekcji, działu handlowego i marketingu 2g. /charakterystyka pracy dyrekcji, działu handlowego i marketingu w zależności od wielkości i rodzaju obiektu hotelarskiego, wzajemne zależności i podległość służbowa między poszczególnymi działami/.	2
W8	Omówienie pracy działu recepcji, gastronomii i służby pięter w hotelu 2g. /podział funkcji na recepcji; zasady funkcjonowania recepcji hotelowej; zasady pracy i podział funkcji w gastronomii hotelowej; zasady pracy i podział obowiązków w dziale służby pięter/.	2
W9	Standardy obowiązujące na poszczególnych stanowiskach w hotelu - 2g. /charakterystyka poszczególnych stanowisk pracy pod kątem standardów panujących w danym hotelu; standardy obsługi gościa hotelowego, standardy sprzątnia, itp./.	2
W10	Rekrutacja, szkolenie oraz ocena pracowników hotelu 2g. /zasady rekrutacji, wymogi stawiane kandydatom, znaczenie szkoleń umożliwiających rozwój i realizację zamierzonych celów strategicznych; monitorowanie i kresowa ocena pracowników/	2
W11	Style zarządzania przedsiębiorstwem hotelarskim 2g. /omówienie stylów zarządzania stosownych w przedsiębiorstwach hotelarskich w zależności od ich charakteru, wielkości i celów strategicznych/.	2
W12	Zarządzanie majątkiem i kosztami hotelu - 2g. /struktura majątku trwałego i obrotowego; efektywność eksploatacji majątku trwałego hotelu; poznanie mechanizmów i przyczyn powstawania kosztów; kształtowanie pożądanej struktury kosztów/.	2
W13	Współpraca podmiotów hotelarskich z biurami podróży, GDS-ami i platformami marketingowo-rezerwacyjnymi 2g. /zasady współpracy, allotment, czarter, wybór kanałów dystrybucji/.	2
W14	Nowe technologie i innowacje stosowane w hotelarstwie 2g. /przykłady nowych technologii i innowacji stosowanych w hotelarstwie na całym świecie: wykorzystanie nietypowych obiektów pod kątem hotelarstwa (sztuczne wyspy, lodowe i podwodne hotele, hotel w wieży Kalifa itp.) wykorzystanie najnowszych technologii informatycznych pod kątem zarządzania obiektem hotelarskim wykorzystanie nowych źródeł energii pod kątem ekologii w hotelu/.	2
W15	Wykład podsumowujący pod kątem egzaminu 2g.	2
	RAZEM	30

ĆWICZENIA

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
C1	Przedstawienie wzorcowych rozwiązań na przykładzie funkcjonujących na rynku obiektów hotelarskich na Świecie i w Polsce 2g.	2
C2	Analiza uwarunkowań zewnętrznych planowanej inwestycji hotelarskiej - 2g. /uzasadnienie na bazie trendów i statystyk dlaczego wybrana formuła działalności ma szanse powodzenia/.	2
C3	Analiza uwarunkowań wewnętrznych planowanej inwestycji hotelarskiej - 2g /uzasadnienia dlaczego wybrana lokalizacja jest trafnym wyborem na wybraną inwestycję, analiza atrakcji, infrastruktury, konkurencji/.	2
C4	Stworzenie wizji, misji, celów strategicznych i operacyjnych planowanej inwestycji 2g	2
C5	Projekt funkcjonalny planowanego obiektu -2g. /co powinien zawierać i kiedy powstaje projekt funkcjonalny hotelu/	2
C6	Projekt organizacyjny planowanego obiektu - 2g. /co powinien zawierać i kiedy powstaje projekt organizacyjny hotelu/.	2



ĆWICZENIA

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
C7	Opracowanie odpowiednich procedur odpowiadających charakterowi powstającego obiektu 2g.	2
C8	Rekrutacja kadr i szkolenia pod kątem realizacji celów strategicznych i operacyjnych 2g.	2
C9	Dobór odpowiednich metod i technik zarządzania dla planowanej inwestycji 2g.	2
C10	Wprowadzenie nowego obiektu na rynek. Strategia promocji, dystrybucji i ceny - 2g.	2
C11	Analiza eksploatacyjna i finansowa przedsiębiorstwa -2g.	2
C12	Prezentacje multimedialne projektów opracowanych przez studentów 8 g.	8
	RAZEM	30

7 METODY DYDAKTYCZNE

- M1 Burza mózgów
- M2 Konsultacje
- M3 Prezentacje multimedialne
- M4 Wykłady
- M5 Studium przypadku
- M6 Projekty

8 OBCIĄŻENIE PRACĄ STUDENTA

FORMA AKTYWNOŚCI	ŚREDNIA LICZBA GODZIN NA ZREALIZOWANIE AKTYWNOŚCI
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	60
Konsultacje przedmiotowe	0
Egzaminy i zaliczenia w sesji	0
Inne	
Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury	0
Opracowanie wyników	0
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji	0
Inne	0
SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA	150
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	6

9 METODY OCENY

OCENA FORMUJĄCA

F1	Projekt indywidualny
----	----------------------

OCENA PODSUMOWUJĄCA

P1	Egzamin pisemny
----	-----------------

**WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU**

1	Zaliczenie projektu
2	Osiągnięcie określonego minimum na egzaminie pisemnym

KRYTERIA OCENY

EFEKT KSZTAŁCENIA 1	
NA OCENĘ 3	Osiągnięcie określonej na ocenę dostateczną liczby punktów na egzaminie
NA OCENĘ 4	Osiągnięcie określonej na ocenę dobrą liczby punktów na egzaminie
NA OCENĘ 5	Osiągnięcie określonej na ocenę bardzo dobrą liczby punktów na egzaminie
EFEKT KSZTAŁCENIA 2	
NA OCENĘ 3	Student potrafi analizować dane niezbędne do przeprowadzenia analizy uwarunkowań zewnętrznych i wewnętrznych
NA OCENĘ 4	Student potrafi wykonać wstępną analizę finansową planowanego obiektu hotelarskiego
NA OCENĘ 5	Student potrafi wykonać szczegółową analizę finansową planowanego obiektu hotelarskiego
EFEKT KSZTAŁCENIA 3	
NA OCENĘ 3	Student potrafi na podstawie wskazanych źródeł opracować wstępną analizę uwarunkowań zewnętrznych i wewnętrznych planowanej inwestycji biorąc pod uwagę trendy, konkurencję i atrakcje turystyczne
NA OCENĘ 4	Student potrafi stworzyć wstępny plan zagospodarowania obszaru oraz projekt funkcjonalny i organizacyjny planowanego obiektu
NA OCENĘ 5	Student potrafi stworzyć szczegółowy plan zagospodarowania obszaru oraz projekt funkcjonalny i organizacyjny planowanego obiektu
EFEKT KSZTAŁCENIA 4	
NA OCENĘ 3	Zna kryteria oceny i na ich podstawie potrafi dokonać ogólnej analizy istniejących obiektów
NA OCENĘ 4	Potrafi szczegółowo wykazać błędy i rozwiązania godne polecenia w istniejących obiektach
NA OCENĘ 5	Potrafi przedstawić rozwiązania, które pozwolą na wyeliminowanie częściowe lub całkowite błędów w funkcjonujących obiektach
EFEKT KSZTAŁCENIA 5	
NA OCENĘ 3	Potrafi zabierać głos w dyskusji z uwzględnieniem terminologii stosowanej w hotelarstwie.
NA OCENĘ 4	Potrafi przygotować prostą prezentację multimedialną z zakresu powierzonych zadań
NA OCENĘ 5	Potrafi przygotować rozbudowaną prezentację multimedialną z zakresu powierzonych zadań

10 MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	METODY DYDAKTYCZNE	SPOSOBY OCENY
EK1	K_W14	Cel1	W1 W2 W3 W4 W5 W6 W7 W9 W10 W11 W12 W13 W14 W15		P1
EK2	K_U11, K_U12, K_U15, K_U16	Cel1	C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8 C9 C10 C11 C12		F1



EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	METODY DYDAKTYCZNE	SPOSOBY OCENY
EK3	K_K02, K_K09	Cel1	W1 C2 C3 C4 C12		F1
EK4	K_K09	Cel1	C1 C2 C3 C5 C6 C7 C9 C10		F1 P1
EK5	K_K09	Cel1	C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8 C9 C10		F1

11 WYKAZ LITERATURY

LITERATURA PODSTAWOWA:

- 1 **Panasiuk A., Szostak D.** — *Hotelarstwo, usługi, eksploatacja, zarządzanie*, Warszawa, 2008, PWN
- 2 **Dominik P., Dragoń W.**, — *Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego*, Warszawa, 2009, AlmaMer, Wyższa Szkoła Ekonomiczna

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

- 1 **Błądek Z.** — *Nowoczesne hotelarstwo. Od projektowania do wyposażenia*, Warszawa, 2013, Palladium

12 INFORMACJE O NAUCZYCIELACH AKADEMICKICH

OSOBA ODPOWIEDZIALNA ZA KARTĘ

dr Maciej Abram (kontakt: maciej.abram@awf.krakow.pl)

OSOBY PROWADZĄCE PRZEDMIOT

dr Maciej Abram (kontakt: maciej.abram@awf.krakow.pl)

13 ZATWIERDZENIE KARTY PRZEDMIOTU DO REALIZACJI

(miejscowość, data)	(odpowiedzialny za przedmiot)	(kierownik)	(dziekan)
---------------------	-------------------------------	-------------	-----------

PRZYJMUJĘ DO REALIZACJI (data i podpisy osób prowadzących przedmiot)

.....