

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: Niestacjonarne

Kod kierunku: 812

Stopień studiów: I

Specjalności: Obsługa ruchu turystycznego

1 PRZEDMIOT

NAZWA PRZEDMIOTU	Hotelarstwo
KOD PRZEDMIOTU	TIR812 ANA26
KATEGORIA PRZEDMIOTU	Przedmioty ogólne
LICZBA PUNKTÓW ECTS	2
JĘZYK WYKŁADOWY	polski
SEMESTRY	3

2 FORMA ZAJĘĆ, LICZBA GODZIN W PLANIE STUDIÓW

SEMESTR	WYKŁAD	ĆWICZENIA	SEMINARIUM	INNE	–
3	10	10	0	0	0



3 CELE PRZEDMIOTU

Cel1 Celem przedmiotu jest przekazanie studentom podstawowych wiadomości z zakresu hotelarstwa, niezbędnych do pracy zawodowej bez względu na rodzaj wybranej w dalszym toku nauczania specjalności. Celem jest także zdobycie umiejętności: identyfikowania znaczenia hotelarstwa dla rozwoju turystyki; klasyfikowania i charakteryzowania obiektów i usług hotelarskich; dostrzegania znaczenia hotelarstwa na rynku turystycznym.

4 WYMAGANIA WSTĘPNE

1 -

5 EFEKTY KSZTAŁCENIA

EK1 Wiedza: Ma podstawową wiedzę o hotelarstwie i instytucjach istotnych dla jej rozwoju

EK2 Umiejętności: Z uwzględnieniem terminologii z zakresu hotelarstwa wykonuje zadania, bierze udział w dyskusjach i wypowiada się na realizowane tematy

EK3 Kompetencje społeczne: Zna Kodeks Etyki Hotelarza, regulamin hotelu i procedury dotyczące zachowania personelu hotelowego. Biorąc udział w poszczególnych zadaniach uwzględnia dobro pozostałych uczestników ćwiczeń

6 TREŚCI PROGRAMOWE

WYKŁAD

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
W1	Historia rozwoju hotelarstwa na świecie i w Polsce /początki hotelarstwa w starożytnej Grecji i Rzymie; pierwsze regulacje prawne - XIII w.; rozwój hoteli w dobie rewolucji przemysłowej XIX w; początek XX w. powstanie pierwszych towarzystw budujących hotele; lata 50 XX w. początek rozwoju sieci hotelowych/.	1
W2	Główne pojęcia z zakresu hotelarstwa / podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa; wymogi międzynarodowego zrzeszenia hoteli, formy organizacyjno prawne prowadzenia działalności hotelarskiej/	1
W3	Charakterystyka rodzajowa obiektów hotelarskich. - /rodzaje obiektów hotelarskich, podział hoteli ze względu na typ korzystających klientów, rekomendacja PZH	1
W4	Struktury organizacyjno-funkcjonalne w hotelarstwie - /charakterystyka systemów hotelowych; sieci hotelowych; łańcuchów hotelowych i grup markowych/.	1
W5	Organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie /międzynarodowe organizacje hotelarskie: krajowe i regionalne organizacje hotelarskie/	1
W6	Nowe tendencje w rozwoju hotelarstwa - na świecie i w Polsce /trendy rozwoju związane z nowymi technologiami w budownictwie; nowymi technologiami informatycznymi oraz obsługą klienta/.	1
W7	Charakterystyka usług hotelarskich i standardy jakości w hotelarstwie 2g. /podział i ogólna charakterystyka usług hotelarskich; standardy jakości stosowane w hotelarstwie na świecie i w Polsce/.	1
W8	Sławni hotelarze i sławne hotele świata 2g./przykłady sławnych hoteli i hotelarzy na świecie	1
W9	Rynek hotelarski w Polsce 2g./przykłady charakterystycznych obiektów na rynku polskim/	1
W10	Wykład podsumowujący obraz hotelarstwa na świecie i w Polsce	1
	RAZEM	10



ĆWICZENIA

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
W1	Główne pojęcia z zakresu hotelarstwa. Rozwój hotelarstwa na świecie i w Polsce	3
W2	Sławni hotelarze i sławne hotele świata. Charakterystyka rodzajowa obiektów hotelarskich w Polsce	2
W3	Struktury organizacyjno-funkcjonalne w hotelarstwie. Organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie	2
W4	Usługi hotelarskie - wprowadzenie w tematykę: pojęcie, podział, przykłady	2
W5	Czynniki, kierunki rozwoju hotelarstwa z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju	1
	RAZEM	10

SEMINARIUM

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
C1	Aspekty i modele gościnności. Klasyfikacja i kategoryzacja obiektów hotelarskich w Polsce	3
C2	Bezpieczeństwo gości ich mienia, regulamin hotelu, Kodeks Etyki Hotelarza	2
C3	Zasady obsługi gości hotelowych (rozmowa z gościem hotelowym, rezerwacje, regulowanie należności, ocena swoich predyspozycji i przeciwwskazań do pracy w zawodzie hotelarza).	1
C4	Technika pracy w recepcji i w pozostałych częściach hotelu. Charakterystyka poszczególnych pionów hotelu (wprowadzenie). Rynek hotelarski w Polsce	3
C5	Zaliczenie ćwiczeń	1
	RAZEM	10

7 METODY DYDAKTYCZNE

- M1 Dyskusja
- M2 Praca w grupach
- M3 Wykłady
- M4 Studium przypadku



8 OBCIĄŻENIE PRACĄ STUDENTA

FORMA AKTYWNOŚCI	ŚREDNIA LICZBA GODZIN NA ZREALIZOWANIE AKTYWNOŚCI
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	20
Konsultacje przedmiotowe	0
Egzaminy i zaliczenia w sesji	3
Inne	
Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury	20
Opracowanie wyników	0
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji	5
Inne	0
SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA	50
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2

9 METODY OCENY

OCENA PODSUMOWUJĄCA

P1	Zaliczenie pisemne
----	--------------------

WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

1	osiągnięcie wymaganego minimum na zaliczeniu pisemnym
2	w ramach ćwiczeń: obecność, aktywność/wykonanie określonych zadań w trakcie ćwiczeń/ kolokwium

KRYTERIA OCENY

EFEKT KSZTAŁCENIA 1	
NA OCENĘ 3	Posiada podstawową wiedzę z zakresu hotelarstwa. Zna i rozumie pojęcia: gościnności, kategoryzacji i klasyfikacji obiektów hotelarskich w Polsce,
NA OCENĘ 4	Zna i potrafi scharakteryzować poszczególne typy obiektów hotelarskich. Zna organizacje hotelarskie na świecie i w Polsce
NA OCENĘ 5	Zna główne łańcuchy, sieci i systemy hotelowe na świecie i w Polsce.
EFEKT KSZTAŁCENIA 2	
NA OCENĘ 3	Poprawnie wykonuje zadania na ćwiczeniach
NA OCENĘ 4	Bierze czynny udział w prowadzonych dyskusjach
NA OCENĘ 5	Odpowiada na pytania z uwzględnieniem terminologii z zakresu hotelarstwa
EFEKT KSZTAŁCENIA 3	
NA OCENĘ 3	Zna Kodeks Etyki Hotelarza
NA OCENĘ 4	Zna Kodeks Etyki Hotelarza. Zna regulamin hotelu i zasady jego tworzenia
NA OCENĘ 5	Zna Kodeks Etyki Hotelarza. Zna regulamin hotelu i zasady jego tworzenia. Podczas pracy w grupie na ćwiczeniach uwzględnia dobro pozostałych uczestników

10 MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU



EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	METODY DYDAKTYCZNE	SPOSOBY OCENY
EK1	K_W17 K_W18	Cel1	W1 W2 W3 W4 W5 C1 C2 C3 C4	M1 M3	P1
EK2	K_U17	Cel1	W1 W2 W3 W4 W5 C1 C2 C3 C4	M1 M2 M3	F1 P1
EK3	K_K03, K_K09	Cel1	C1 C2 C3 C4	M1	F1 P1

11 WYKAZ LITERATURY

LITERATURA PODSTAWOWA:

- 1 Milewska M., Włodarczyk B. — *Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości*, Warszawa, 2015, PWE
- 2 Panasiuk A., Szostak D. — *Hotelarstwo. Usługi, eksploatacja, zarządzanie*, Warszawa, 2008, PWN
- 3 Kowalczyk A., — *Geografia hotelarstwa*, Łódź, 2001, Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

- 1 Kapera I., — *Hotel gastronomy as viewed by customers*, British Food Journal, 2015, DrukTruk WSE

12 INFORMACJE O NAUCZYCIELACH AKADEMICKICH

OSOBA ODPOWIEDZIALNA ZA KARTĘ

dr Izabela Kapera (kontakt: lowczowska@poczta.onet.pl)

OSOBY PROWADZĄCE PRZEDMIOT

dr Izabela Kapera (kontakt: izabela.kapera@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)

.....