

# AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO IM. BRONISŁAWA CZECHA W KRAKOWIE

## KARTA PRZEDMIOTU

*obowiązuje studentów, którzy rozpoczęli studia w roku akademickim 2012/2013*

Wydział Turystyki i Rekreacji

Kierunek studiów: Turystyka i Rekreacja

Profil: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Kod kierunku: 812

Stopień studiów: I

Specjalności: Hotelarstwo  
Obsługa ruchu turystycznego  
Rekreacja ruchowa  
Odnowa psychosomatyczna  
Turystyka przygodowa

### 1 PRZEDMIOT

|                                         |                   |
|-----------------------------------------|-------------------|
| NAZWA PRZEDMIOTU                        | Hotelarstwo       |
| NAZWA PRZEDMIOTU<br>W JĘZYKU ANGIELSKIM | Hotel Industry    |
| KOD PRZEDMIOTU                          | TIR812 ASA26      |
| KATEGORIA PRZEDMIOTU                    | Przedmioty ogólne |
| LICZBA PUNKTÓW ECTS                     | 2.00              |
| JĘZYK WYKŁADOWY                         | polski            |
| SEMESTRY                                | 3                 |

### 2 FORMA ZAJĘĆ, LICZBA GODZIN W PLANIE STUDIÓW

| SEMESTR | WYKŁAD | ĆWICZENIA | SEMINARIUM | INNE | – |
|---------|--------|-----------|------------|------|---|
| 3       | 15     | 15        | 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. Zdobyte umiejętności: identyfikowanie znaczenia hotelarstwa dla rozwoju turystyki; klasyfikowanie i charakteryzowanie obiektów i usług hotelarskich; dostrzeganie znaczenia hotelarstwa na rynku turystycznym.

### 4 WYMAGANIA WSTĘPNE

- 1 K\_K01 jest zdolny do uzupełnienia i doskonalenia kwalifikacji potra samodzielnie zdobywać wiedzę i umiejętności w zakresie wybranej specjalności zawodowej

### 5 EFEKTY KSZTAŁCENIA

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

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

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<br>OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH                                                                                                                                                                                                                                                                  | LICZBA GODZIN |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| W1 | Historia rozwoju hotelarstwa na świecie i w Polsce 2g. /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/ | 2             |
| W2 | Główne pojęcia z zakresu hotelarstwa 2g./podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa; wymogi międzynarodowego zrzeszenia hoteli, formy organizacyjno prawne prowadzenia działalności hotelarskiej/                                                                                                                         | 2             |
| W3 | Charakterystyka rodzajowa obiektów hotelarskich. - 2g. /rodzaje obiektów hotelarskich, podział hoteli ze względu na typ korzystających klientów, rekomendacja PZH/.                                                                                                                                                     | 2             |
| W4 | Struktury organizacyjno-funkcjonalne w hotelarstwie - 2g. /charakterystyka systemów hotelowych; sieci hotelowych; łańcuchów hotelowych i grup markowych/.                                                                                                                                                               | 2             |
| W5 | Organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie 2g. /międzynarodowe organizacje hotelarskie: krajowe i regionalne organizacje hotelarskie/.                                                                                                                                                                               | 2             |
| W6 | Nowe tendencje w rozwoju hotelarstwa - na świecie i w Polsce 2g. /trendy rozwoju związane z nowymi technologiami w budownictwie; nowymi technologiami informatycznymi oraz obsługą klienta/.                                                                                                                            | 2             |
| 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/.                                                                                                                      | 2             |
| W8 | Sławni hotelarze i sławne hotele świata 2g./przykłady sławnych hoteli i hotelarzy na świecie                                                                                                                                                                                                                            | 1             |
|    | RAZEM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 15            |



## ĆWICZENIA

| LP | TEMATYKA ZAJĘĆ<br>OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH                                                                                                                                      | LICZBA GODZIN |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| C1 | Aspekty i modele gościnności, funkcje hotelu                                                                                                                                                | 2             |
| C2 | Klasyfikacja i kategoryzacja obiektów hotelarskich w Polsce                                                                                                                                 | 2             |
| C3 | Bezpieczeństwo gości ich mienia, regulamin hotelu, Kodeks Etyki Hotelarza.                                                                                                                  | 2             |
| C4 | Zasady obsługi gości hotelowych (rozmowa z gościem hotelowym, rezerwacje, karty pobytu, regulowanie należności, ocena swoich predyspozycji i przeciwwskazań do pracy w zawodzie hotelarza). | 2             |
| C5 | Technika pracy w recepcji i w pozostałych częściach hotelu.                                                                                                                                 | 2             |
| C6 | Charakterystyka poszczególnych działów hotelu                                                                                                                                               | 2             |
| C7 | Rynek hotelarski w Polsce                                                                                                                                                                   | 2             |
| C8 | Kolokwium zaliczeniowe                                                                                                                                                                      | 1             |
|    | RAZEM                                                                                                                                                                                       | 15            |

## 7 METODY DYDAKTYCZNE

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

## 8 OBCIĄŻENIE PRACĄ STUDENTA

| FORMA AKTYWNOŚCI                                                                                 | ŚREDNIA LICZBA<br>GODZIN NA<br>ZREALIZOWANIE<br>AKTYWNOŚCI |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:</b>                                     |                                                            |
| Godziny wynikające z planu studiów                                                               | 30                                                         |
| Konsultacje przedmiotowe                                                                         | 0                                                          |
| Egzaminy i zaliczenia w sesji                                                                    | 2                                                          |
| Inne                                                                                             |                                                            |
| <b>Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:</b> |                                                            |
| Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury                               | 10                                                         |
| Opracowanie wyników                                                                              | 0                                                          |
| Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji                                           | 5                                                          |
| Inne                                                                                             | 0                                                          |
| <b>SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA</b>        | 50                                                         |
| SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU                                                    | 2                                                          |

## 9 METODY OCENY

## OCENA FORMUJĄCA

|    |           |
|----|-----------|
| F1 | Kolokwium |
|----|-----------|

## OCENA PODSUMOWUJĄCA

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



#### WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

|   |                                                       |
|---|-------------------------------------------------------|
| 1 | pozytywny wynik zaliczenia pisemnego                  |
| 2 | poprawne wykonanie zadań realizowanych na ćwiczeniach |

#### KRYTERIA OCENY

| EFEKT KSZTAŁCENIA 1 |                                                                                                                                                |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NA OCENĘ 3          | Posiada podstawową wiedzę z zakresu hotelarstwa. Zna i rozumie pojęcia: gościnności, kategoryzacji i klasykacji obiektów hotelarskich w Polsce |
| NA OCENĘ 4          | Zna i potra scharakteryzować poszczególne typy obiektów hotelarskich. Zna oraganizacje 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. Osiągnął minimum na zaliczeniu pisemnym                                                             |
| NA OCENĘ 4          | Bierze czynny udział w prowadzonych dyskusjach. Na zaliczeniu pisemnym osiągnął odpowiednią liczbę punktów                                     |
| NA OCENĘ 5          | Odpowiada na pytania z uwzględnieniem terminologii z zakresu hotelarstwa. Na zaliczeniu osiągnął odpowiednią liczbę punktów                    |
| EFEKT KSZTAŁCENIA 3 |                                                                                                                                                |
| NA OCENĘ 3          | Zna Kodeks Etyki Hotelarza                                                                                                                     |
| NA OCENĘ 4          | Zna regulamin hotelu i zasady jego tworzenia                                                                                                   |
| NA OCENĘ 5          | 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_W18                               | Cel1            | W1 W2 W3 W4<br>W5 W6 W7 W8 | M3                 | P1            |
| EK2                               | K_U17                               | Cel1            | C1 C2 C3 C4 C5<br>C6 C7 C8 | M1 M2 M4           | F1            |
| EK3                               | K_K03, K_K09                        | Cel1            | C1 C2 C3 C4 C5<br>C6 C7 C8 | M1 M2 M4           | F1            |

## 11 WYKAZ LITERATURY

#### LITERATURA PODSTAWOWA:

- 1 Panasiuk A., Szostak D — *Hotelarstwo, usługi, eksploatacja, zarządzanie*, Warszawa, 2008, PWN
- 2 Milewska M. — *Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości*, Wrszawa, 2009, PWE

#### LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

- 1 Witkowski C. — *Hotelarstwo cz. I., Podstawy Hotelarstwa*, Warszawa, 2007, DrukTruk WSE



## 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)

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)

.....

.....