

AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO IM. BRONISŁAWA CZECHA W KRAKOWIE

KARTA PRZEDMIOTU

obowiązuje studentów, którzy rozpoczęli studia w roku akademickim 2014/2015

Wydział Turystyki i Rekreacji

Kierunek studiów: Turystyka i Rekreacja

Profil: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Niestacjonarne

Kod kierunku: 812

Stopień studiów: I

Specjalności: Hotelarstwo

1 PRZEDMIOT

NAZWA PRZEDMIOTU	Usługi hotelowe i gastronomiczne
NAZWA PRZEDMIOTU W JĘZYKU ANGIELSKIM	Hotel and Catering Services
KOD PRZEDMIOTU	TIR812 ANH3
KATEGORIA PRZEDMIOTU	Przedmioty specjalnościowe
LICZBA PUNKTÓW ECTS	6.00
JĘZYK WYKŁADOWY	polski
SEMESTRY	4

2 FORMA ZAJĘĆ, LICZBA GODZIN W PLANIE STUDIÓW

SEMESTR	WYKŁAD	ĆWICZENIA	SEMINARIUM	INNE	–
4	20	10	0	0	0

3 CELE PRZEDMIOTU

- Cel1 Poszerzenie wiedzy z zakresu hotelarstwa.
- Cel2 Zdobyć wiedzy teoretycznej i umiejętności związanych ze świadczeniem usług hotelarskich.
- Cel3 Zdobyć umiejętności w zakresie: klasyfikowania i charakteryzowania usług hotelarskich;
- Cel4 Zapoznanie z podstawowymi problemami teoretycznymi i praktycznymi występującymi przy realizowaniu usług hotelowych i gastronomicznych;
- Cel5 Poznanie metod oraz technik obsługi hotelarskiej z uwzględnieniem estetyki i kultury obsługi
- Cel6 Uzyskanie umiejętności w zakresie badania opinii gości obiektu hotelarskiego na temat świadczonych w nim usług

4 WYMAGANIA WSTĘPNE

- 1 Zaliczenie przedmiotu: Hotelarstwo

5 EFEKTY KSZTAŁCENIA

- EK1 Wiedza: Zna i rozumie wybrane pojęcia z zakresu innych dziedzin związanych z turystyką i rekreacją, w tym nauk społecznych i przyrodniczych
- EK2 Wiedza: K_U11 - Potrafi interpretować dane liczbowe dotyczące uczestnictwa w różnych formach turystyki i rekreacji, w tym związane z badaniem opinii oraz pomiarem parametrów fizycznych u osób uczestniczących
- EK3 Wiedza: K_U16 - Posiada umiejętność przygotowania pisemnego raportu prezentującego własne działania lub analizę danych dostępnych w zewnętrznych źródłach
- EK4 Wiedza: K_U17 - Posiada umiejętność prezentowania w formie ustnej własnych działań i osobistych refleksji. Potrafi wypowiadać się na tematy zawodowe z zakresu turystyki i rekreacji wykorzystując właściwą terminologię
- EK5 Kompetencje społeczne: K_K01 - Jest zdolny do uzupełniania i doskonalenia kwalifikacji - potrafi samodzielnie zdobywać wiedzę i umiejętności w zakresie wybranej specjalności zawodowej z wykorzystaniem wiarygodnych i efektywnych źródeł i metod
- EK6 Kompetencje społeczne: Realistycznie ocenia swoje możliwości i kompetencje, zwłaszcza w zakresie rzetelnego i bezpiecznego wykonywania zadań w zakresie turystyki i rekreacji, i jest otwarty na korzystanie z pomocy ekspertów
- EK7 Kompetencje społeczne: Posiada zdolność pracy w zespole, jest odpowiedzialny za swoje działanie i zachowanie osób powierzonych jego opiece, wykonuje zadania niezawodnie i punktualnie, szczególnie działając w ramach złożonych przedsięwzięć
- EK8 Kompetencje społeczne: Potrafi wyrazić swoją opinię w sprawach zawodowych z zakresu turystyki i rekreacji

6 TREŚCI PROGRAMOWE



WYKŁAD

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
W1	1. Usługi hotelarskie pojęcie, cechy i klasyfikacja (1h) Pojęcie usługi hotelarskiej, cechy usług hotelarskich, klasyfikacja usług hotelarskich. 2. Najważniejsze mierniki charakteryzujące hotelarstwo i jego usługi (1h) Mierniki wielkości bazy usługowej hotelarstwa, mierniki usług hotelarskich, podstawowe wskaźniki eksploatacyjne działalności hotelowej. 3. Usługi hotelarskie w różnych rodzajach obiektów w tym w środkach transportu (1h) Pojęcie bazy noclegowej, rodzaje obiektów hotelarskich, sławne hotele na świecie i w Polsce. Usługi hotelarskie w transporcie lądowym, na jednostkach pływających, w transporcie lotniczym. 4. Usługi gastronomiczne w obiekcie hotelarskim (3h) Podstawowe pojęcia związane z gastronomią, rodzaje usług gastronomicznych, organizacja procesu produkcyjnego, jakość usług gastronomicznych, wprowadzanie systemu HACCP do gastronomii hotelowej, współczesne zagrożenia w gastronomii i sposoby im zapobiegania. 5. Usługi dodatkowe w hotelarstwie (3h) Usługi dodatkowe pojęcie i podział. Usługi spa & wellness, hotel jako miejsce organizacji konferencji i kongresów, inne usługi. 6. Usługa hotelarska jako produkt turystyczny (2h) Pojęcie produktu turystycznego, kategorie i cechy produktów turystycznych. Motywy zakupu produktów turystycznych. Wymiary produktu turystycznego. Cykl życia produktu. Segmentacja rynku. Istota usługi hotelarskiej jako produktu. Potrzeby człowieka a usługi hotelarskie. Niektóre elementy produktu a zaspokajanie potrzeb klienta. 7. Jakość usługi hotelarskiej (2h) Definicja jakości, proces tworzenia jakości i jego ocena. Zależność między jakością i popytem, ekonomiczne aspekty jakości usług. Jakość według norm ISO. 8. Ceny w hotelarstwie (1h) Cena- nieodłączny element produktu, związek cen z różnymi parametrami ekonomicznym. Cena a jakość usług. Podwyżki, obniżki cen. Równowaga cen. Ceny usług dodatkowych. 9. Promocja usług hotelarskich (2h) Reklama, public relations, sponsoring, sprzedaż osobista i inne działania promocyjne w hotelu. Rola Internetu w promocji usług hotelarskich. Działania proekologiczne a kształtowanie wizerunku hotelu. 10. Sprzedaż usług hotelarskich (2h) Rynek usług hotelarskich. Proces sprzedaży. Sprzedaż usług hotelarskich klientom indywidualnym. Sprzedaż usług hotelarskich biur podróży. Sprzedaż usług obcych przez zakład hotelarski. 11. Marketing w przedsiębiorstwie hotelarskim (1h) Organizacja działań marketingowych. Elementy planowania marketingowego. Badania rynku. Idea marketingu partnerskiego. Przykłady programów marketingowych. 12. Kierunki rozwoju usług hotelarskich (1h) Automatyzacja usług, outsourcing, przykłady nowych sposobów zaspokajania potrzeb klientów w hotelarstwie.	20
	RAZEM	20



ĆWICZENIA

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
C1	Ćwiczenia nr 1 (1h): Jakość usług hotelarskich (systemy jakości usług w niektórych łańcuchach hoteli, zakłócenia jakości usług hotelarskich i sposoby przeciwdziałania). Ćwiczenia nr 2 (1h): Znaczenie opinii klienta, ułatwienia w wyrażaniu opinii przez klienta, zbieranie danych oraz opinii o świadczonych usługach. Ćwiczenia nr 3 (1h): Sprzedaż usług hotelarskich a zadania personelu, ceny w hotelarstwie, kalkulacje cenowe, próg opłacalności sprzedaży usług w hotelarstwie, gastronomii. Ćwiczenia nr 2 (4h): Usługi gastronomiczne (struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego, zadania poszczególnych stanowisk, charakterystyka posiłków, dobór menu i napojów, zasady konstruowania karty menu formy podawania posiłków, rodzaje przyjęć i ich charakterystyka, kuchnie narodowe, konkursy kulinarne. Ćwiczenia nr 6 (1h): Usługi dodatkowe: atrakcyjnie zaplanowany czas gościa, w tym usługi spa&wellness, organizacja konferencji i kongresów Ćwiczenia nr 7 (2h): Usługi hotelarskie w wybranych obiektach: prezentacje wyników badań studentów (na podstawie przygotowanego na zajęciach kwestionariusza).	10
	RAZEM	10

7 METODY DYDAKTYCZNE

- M1 Dyskusja
- M2 Praca w grupach
- M3 Prezentacje multimedialne
- M4 Wykłady
- M5 Projekty
- M6 Inne

8 OBCIĄŻENIE PRACĄ STUDENTA

FORMA AKTYWNOŚCI	ŚREDNIA LICZBA GODZIN NA ZREALIZOWANIE AKTYWNOŚCI
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	30
Konsultacje przedmiotowe	0
Egzaminy i zaliczenia w sesji	5
Inne	
Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury	50
Opracowanie wyników	0
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji	65
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	Kolokwium
F2	Projekt indywidualny
F3	Aktywność na zajęciach
F4	Referat

OCENA PODSUMOWUJĄCA

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

WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

1	Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest: 70% obecność na zajęciach, przygotowanie i wygłoszenie referatu oraz indywidualnego projektu, aktywny udział w ćwiczeniach. Po zaliczeniu ćwiczeń student przystępuje do egzaminu pisemnego w formie testowej z całości przedmiotu.
---	--

KRYTERIA OCENY

EFEKT KSZTAŁCENIA 1	
NA OCENĘ 3	Egzamin testowy składa się z 20 pytań jednokrotnego wyboru. Udzielenie właściwej odpowiedzi na co najmniej 11 z nich daje ocenę dostateczną.
NA OCENĘ 4	Egzamin testowy składa się z 20 pytań jednokrotnego wyboru. Udzielenie właściwej odpowiedzi na co najmniej 15 z nich daje ocenę dobrą.
NA OCENĘ 5	Egzamin testowy składa się z 20 pytań jednokrotnego wyboru. Udzielenie właściwej odpowiedzi na co najmniej 19 z nich daje ocenę bardzo dobrą.
EFEKT KSZTAŁCENIA 2	
NA OCENĘ 3	Do uzgodnienia
NA OCENĘ 4	Do uzgodnienia
NA OCENĘ 5	Do uzgodnienia
EFEKT KSZTAŁCENIA 3	
NA OCENĘ 3	Do uzgodnienia
NA OCENĘ 4	Do uzgodnienia
NA OCENĘ 5	Do uzgodnienia
EFEKT KSZTAŁCENIA 4	
NA OCENĘ 3	Do uzgodnienia
NA OCENĘ 4	Do uzgodnienia
NA OCENĘ 5	Do uzgodnienia
EFEKT KSZTAŁCENIA 5	
NA OCENĘ 3	Do uzgodnienia
NA OCENĘ 4	Do uzgodnienia
NA OCENĘ 5	Do uzgodnienia
EFEKT KSZTAŁCENIA 6	
NA OCENĘ 3	Do uzgodnienia
NA OCENĘ 4	Do uzgodnienia
NA OCENĘ 5	Do uzgodnienia
EFEKT KSZTAŁCENIA 7	
NA OCENĘ 3	Do uzgodnienia
NA OCENĘ 4	Do uzgodnienia
NA OCENĘ 5	Do uzgodnienia
EFEKT KSZTAŁCENIA 8	
NA OCENĘ 3	Do uzgodnienia
NA OCENĘ 4	Do uzgodnienia



NA OCENĘ 5	Do uzgodnienia
------------	----------------

10 MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	METODY DYDAKTYCZNE	SPOSOBY OCENY
EK1	K_W17, K_K01	Cel1 Cel2 Cel3	W1	M4	P1
EK2	K_U11	Cel6	C1	M3 M5	F2
EK3	K_U16	Cel6	C1	M3 M5	F2
EK4	K_U17	Cel2	C1	M6	F4
EK5	K_K01, K_K02	Cel1 Cel2 Cel4 Cel6	W1 C1	M5 M6	F1 F2 F3 F4 P1
EK6	K_K04, K_K09	Cel1 Cel4 Cel5 Cel6	C1	M1 M2	F3
EK7	K_K04	Cel4 Cel5	C1	M1 M2	F3
EK8	K_K09	Cel4	C1	M1 M2	F3

11 WYKAZ LITERATURY

LITERATURA PODSTAWOWA:

- 1 **Turkowski M.** — *Marketing usług hotelarskich*, Warszawa, 2010, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne
- 2 **Witkiewicz Z., Wilgocki S** — *Organizacja i technika pracy w zakładzie gastronomicznym*, Gdańsk, 2008, Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku
- 3 **Kapera I.**, — *HOTEL PROMOTION AS VIEWED BY CUSTOMERS, Service Management*, 1/2015, Szczecin, 2015, Uniwersytet Szczeciński

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

- 1 **. Oparka S., Nowicka T., Klepacka B** — *Organizacja i technika pracy w hotelarstwie: skrypt praktycznej nauki zawodu*, Polanica Zdrój, 2003, Wydaw. Maria
- 2 **Kapera I.**, — *Usługi hotelarskie jako czynnik rozwoju turystyki biznesowej w Krakowie [w:] Bolesław Iwan, Marzena Kacprzak (red. nauk.) Turystyka biznesowa. Determinanty rozwoju, s. 271-289.*, Warszawa, 2012, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych
- 3 **Kapera I.**, — *Usługi hotelarskie w transporcie morskim na przykładzie żeglugi promowej z Polski [w:] Bergier J., Żbikowski J., red. Hotelarstwo-stan i kierunki rozwoju, s.127-135.*, Biała Podlaska, 2008, Wydawnictwo PWSZ w Białej Podlaskiej

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)

.....