

# AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO IM. BRONISŁAWA CZECHA W KRAKOWIE

## KARTA PRZEDMIOTU

*obowiązuje studentów, którzy rozpoczęli studia w roku akademickim 2015/2016*

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                        | Organizacja i funkcjonowanie zakładów hotelowych                                    |
| NAZWA PRZEDMIOTU<br>W JĘZYKU ANGIELSKIM | Organisation and Operation of Various Organisational Bodies within Hotel Management |
| KOD PRZEDMIOTU                          | TIR812 ANH2                                                                         |
| KATEGORIA PRZEDMIOTU                    | Przedmioty specjalnościowe                                                          |
| LICZBA PUNKTÓW ECTS                     | 6.00                                                                                |
| JĘZYK WYKŁADOWY                         | polski                                                                              |
| SEMESTRY                                | 6                                                                                   |

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

| SEMESTR | WYKŁAD | ĆWICZENIA | SEMINARIUM | INNE | – |
|---------|--------|-----------|------------|------|---|
| 6       | 20     | 10        | 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, nansową 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 potra samodzielnie zdobywać wiedzę i umiejętności w zakresie wybranej specjalności zawodowej
- 2 K\_K09-potra 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: Potra wykonać analizę uwarunkowań zewnętrznych i wewnętrznych planowanej inwestycji na podstawie analizy odpowiednich źródeł.
- EK4 Kompetencje społeczne: Potra wykazać błędy w organizacji i funkcjonowaniu istniejących obiektów hotelarskich izdaje sobie sprawę z konieczności konsultacji eksperckiej na różnych poziomach.
- EK5 Kompetencje społeczne: Potra kompetentnie zabierać głos w dyskusjach z zachowaniem terminologii z zakresu hotelarstwa

### 6 TREŚCI PROGRAMOWE

#### WYKŁAD

| LP | TEMATYKA ZAJĘĆ<br>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 nansowania 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 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             |
| W6 | 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             |



## WYKŁAD

| LP  | TEMATYKA ZAJĘĆ<br>OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH                                                                                                                                                                                                               | LICZBA GODZIN |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| W7  | 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             |
| W8  | Rekrutacja, szkolenie oraz ocena pracowników hotelu 2g. /zasady rekrutacji, wyznaczone stawiane kandydatom, znaczenie szkoleń umożliwiających rozwój i realizację zamierzonych celów strategicznych; monitorowanie i okresowa ocena pracowników/                     | 2             |
| W9  | Style zarządzania przedsiębiorstwem hotelarskim 2g. /omówienie stylów zarządzania stosowanych w przedsiębiorstwach hotelarskich w zależności od ich charakteru, wielkości i celów strategicznych/.                                                                   | 2             |
| W10 | Wykład podsumowujący pod kątem egzaminu 2g.                                                                                                                                                                                                                          | 2             |
|     | RAZEM                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>20</b>     |

## ĆWICZENIA

| LP | TEMATYKA ZAJĘĆ<br>OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH                                                                                                                                                         | LICZBA GODZIN |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| C1 | Prezentacja wzorcowych rozwiązań na przykładzie funkcjonujących na rynku obiektów hotelarskich na Świecie i w Polsce 2g.                                                                                       | 1             |
| C2 | Analiza uwarunkowań zewnętrznych planowanej inwestycji hotelarskiej-2g./ uzasadnienie na bazie trendów i statystyk dlaczego wybrana formuła działalności ma szansę powodzenia/.                                | 1             |
| C3 | Analiza uwarunkowań wewnętrznych planowanej inwestycji hotelarskiej-2g./ uzasadnienia dlaczego wybrana lokalizacja jest trafnym wyborem na wybraną inwestycję, analiza atrakcji, infrastruktury, konkurencji/. | 1             |
| C4 | Stworzenie wizji, misji, celów strategicznych i operacyjnych planowanej inwestycji.                                                                                                                            | 1             |
| C5 | Projekt funkcjonalny planowanego obiektu -2g. /co powinien zawierać i kiedy powstaje projekt funkcjonalny hotelu/                                                                                              | 1             |
| C6 | Projekt organizacyjny planowanego obiektu - 2g. /co powinien zawierać i kiedy powstaje projekt organizacyjny hotelu/.                                                                                          | 1             |
| C7 | Prezentacje multimedialne projektów opracowanych przez studentów 4g.                                                                                                                                           | 4             |
|    | RAZEM                                                                                                                                                                                                          | <b>10</b>     |

## 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 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:</b>                                     |                                                   |
| Godziny wynikające z planu studiów                                                               | 30                                                |
| Konsultacje przedmiotowe                                                                         | 0                                                 |
| Egzaminy i zaliczenia w sesji                                                                    | 1                                                 |
| Inne                                                                                             |                                                   |
| <b>Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:</b> |                                                   |
| Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury                               | 40                                                |
| Opracowanie wyników                                                                              | 15                                                |
| Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji                                           | 60                                                |
| Inne                                                                                             | 0                                                 |
| <b>SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA</b>        | <b>150</b>                                        |
| <b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU</b>                                             | <b>6</b>                                          |

## 9 METODY OCENY

### OCENA FORMUJĄCA

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

### OCENA PODSUMOWUJĄCA

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

### WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

|   |                                                                                |
|---|--------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Uzyskanie określonej na ocenę dostateczną liczby punktów na egzaminie pisemnym |
| 2 | zaliczenie indywidualnego projektu                                             |

### KRYTERIA OCENY

|                     |                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EFEKT KSZTAŁCENIA 1 |                                                                                                                                                                                                  |
| NA OCENĘ 3          | Osiągnięcie określonej liczby punktów na ocenę dostateczną na egzaminie                                                                                                                          |
| NA OCENĘ 4          | Osiągnięcie określonej liczby punktów na ocenę dobrą na egzaminie                                                                                                                                |
| NA OCENĘ 5          | Osiągnięcie określonej liczby punktów na ocenę bardzo dobrą na egzaminie                                                                                                                         |
| EFEKT KSZTAŁCENIA 2 |                                                                                                                                                                                                  |
| NA OCENĘ 3          | Student potra analizować dane niezbędne do przeprowadzenia analizy uwarunkowań zewnętrznych i wewnętrznych                                                                                       |
| NA OCENĘ 4          | Student potra 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 potra 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 potra stworzyć wstępny plan zagospodarowania obszaru oraz projekt funkcjonalny i organizacyjny planowanego obiektu                                                                       |
| NA OCENĘ 5          | Student potra 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 potra dokonać ogólnej analizy istniejących obiektów                                                   |
| NA OCENĘ 4          | Potra szczegółowo wykazać błędy i rozwiązania godne polecenia w istniejących obiektach                                                      |
| NA OCENĘ 5          | Potra przedstawić rozwiązania, które pozwolą na wyeliminowanie częściowe lub całkowite błędów w funkcjonujących obiektach                   |
| EFEKT KSZTAŁCENIA 5 |                                                                                                                                             |
| NA OCENĘ 3          | Potra zabrać głos w dyskusji z uwzględnieniem terminologii stosowanej w hotelarstwie                                                        |
| NA OCENĘ 4          | Potra przygotować prostą prezentację multimedialną z zakresu powierzonych zadań z zastosowaniem terminologii stosowanej w hotelarstwie      |
| NA OCENĘ 5          | Potra przygotować rozbudowaną prezentację multimedialną z zakresu powierzonych zadań z zastosowaniem terminologii stosowanej w hotelarstwie |

## 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<br>W5 W6 W7 W8<br>W9 W10 |                    | P1            |
| EK2                               | K_U11, K_U12,<br>K_U15, K_U16       | Cel1            | C1 C2 C3 C4 C5<br>C6 C7              |                    | F1            |
| EK3                               | K_K02, K_K09                        | Cel1            | W1 C2 C3 C4                          |                    | F1            |
| EK4                               | K_K09                               | Cel1            | C1 C3 C4 C5 C6<br>C7                 |                    | F1            |
| EK5                               | K_K09                               | Cel1            | C1 C2 C3 C4 C5<br>C6 C7              |                    | 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](mailto: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)

.....