

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	Standaryzacja obiektów hotelarskich
KOD PRZEDMIOTU	TIR812 ANH1
KATEGORIA PRZEDMIOTU	Przedmioty specjalnościowe
LICZBA PUNKTÓW ECTS	3.00
JĘZYK WYKŁADOWY	polski
SEMESTRY	6

2 FORMA ZAJĘĆ, LICZBA GODZIN W PLANIE STUDIÓW

SEMESTR	WYKŁAD	ĆWICZENIA	SEMINARIUM	INNE	—
6	10	10	0	0	0



3 CELE PRZEDMIOTU

Cell Zapoznanie studentów z różnymi systemami standaryzacji obiektów w których świadczone są usługi hotelarskie i przygotowanie ich do wykorzystywania standaryzacji przy organizowaniu działalności hotelarskiej.

4 WYMAGANIA WSTĘPNE

- 1 Znajomość podstawowych pojęć z zakresu prawa administracyjnego i cywilnego.
- 2 Znajomość różnych rodzajów obiektów w których świadczone są usługi hotelarskie

5 EFEKTY KSZTAŁCENIA

- EK1 Wiedza: Zna różne systemy standaryzacji obiektów w których świadczone są usługi hotelarskie: obligatoryjne i fakultatywne, otwarte i zamknięte, normatywne i pozanormatywne.
- EK2 Wiedza: Zna i rozumie pojęcie znaku towarowego jako podstawy określenia standardu usług.
- EK3 Wiedza: Potrafi zaplanować, przygotować i przeprowadzić proces kategoryzacji obiektu hotelarskiego w oparciu o wybrany system.
- EK4 Kompetencje społeczne: Jest świadom znaczenia profesjonalnej aranżacji przestrzeni obiektów hotelarskich dla bezpieczeństwa i wygody korzystających.

6 TREŚCI PROGRAMOWE

WYKŁAD

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
W1	Standaryzacja jako pojęcie odniesione do obiektów i usług hotelarskich - systemy, procedury, podstawy prawne. Kategoryzacja obiektów hotelarskich w prawie polskim. Wymagania kategoryzacyjne, a wymagania związane z przepisami o zagospodarowaniu przestrzennym, budowlanymi, przeciwpożarowymi i sanitarnymi.	3
W2	Szczegółowe wymagania kategoryzacyjne dla hoteli, moteli i pensjonatów - praktyczne problemy ich stosowania.	2
W3	Hotel Stars Union - przykład otwartego systemu kategoryzacji obiektów hotelarskich. Systemy standaryzacji usług hotelarskich oparte na znakach towarowych i normach wewnętrznych organizacji gospodarczych - przykłady grupy Accor i sieci franchisingowych.	2
W4	Dobrowolne systemy kategoryzacji - przykład praktyki systemu kategoryzacji wiejskiej bazy noclegowej w Polskiej Federacji Turystyki Wiejskiej.	2
W5	Wymagania w zakresie dostosowania obiektów i infrastruktury do potrzeb osób niepełnosprawnych a standaryzacja obiektów.	1
	RAZEM	10

ĆWICZENIA

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
C1	Wprowadzenie do postępowania administracyjnego związanego z rozpoczynaniem świadczenia usług w obiektach nowych i istniejących.	2
C2	Przygotowanie dokumentacji dla wybranego obiektu podlegającego kategoryzacji - wniosek, opis, załączniki potwierdzające spełnienie wymagań budowlanych, przeciwpożarowych i sanitarnych.	4
C3	Próba oceny istniejących obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie.	2
C4	Przygotowanie lub analiza umowy franchisingowej w hotelarstwie.	2



ĆWICZENIA

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
	RAZEM	10

7 METODY DYDAKTYCZNE

- M1 Wykłady
- M2 Studium przypadku
- M3 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	20
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	20
Opracowanie wyników	0
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji	20
wizytowanie wybranych obiektów	10
SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA	75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3

9 METODY OCENY

OCENA FORMUJĄCA

F1	Kolokwium
F2	Projekt indywidualny
F3	Projekt zespołowy

OCENA PODSUMOWUJĄCA

P1	Średnia ważona ocen formułujących
----	-----------------------------------

WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

1	udział w zajęciach
2	pozytywny wynik testu wiedzy
3	przedstawienie projektów

OCENA AKTYWNOŚCI STUDENTA BEZ UDZIAŁU NAUCZYCIELA AKADEMICKIEGO

1	Projekt indywidualny
2	Projekt zespołowy
3	Test



KRYTERIA OCENY

EFEKT KSZTAŁCENIA 1	
NA OCENĘ 3	50% punktów z testu
NA OCENĘ 4	60% punktów z testu
NA OCENĘ 5	70% punktów z testu
EFEKT KSZTAŁCENIA 2	
NA OCENĘ 3	Przygotowanie umowy franchisingowej bez istotnych błędów
NA OCENĘ 4	Przygotowanie umowy franchisingowej bez błędów
NA OCENĘ 5	Przygotowanie lub wyszukanie umowy franchisingowej zawierającej elementy oryginalne, szczególnie przydatne w praktyce
EFEKT KSZTAŁCENIA 3	
NA OCENĘ 3	Przygotowanie minimum dokumentów bez istotnych błędów
NA OCENĘ 4	Przygotowanie kompletu dokumentów bez istotnych błędów
NA OCENĘ 5	Przygotowanie kompletu dokumentów bez błędów
EFEKT KSZTAŁCENIA 4	
NA OCENĘ 3	Zwraca uwagę na rażące błędy w organizacji przestrzeni, zagrażające bezpieczeństwu
NA OCENĘ 4	Zwraca uwagę na błędy w organizacji przestrzeni
NA OCENĘ 5	Wykazuje wrażliwość na funkcjonalność i estetykę przestrzeni obiektów hotelarskich

10 MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	METODY DYDAKTYCZNE	SPOSOBY OCENY
EK1	K_W14, K_W20	Cel1	W1 W2 W3 W4 W5 C1 C2		F3 F2 F1 P1
EK2	K_W14	Cel1	W5 C4		F2 F1 P1
EK3	K_U19	Cel1	C2		F3 P1
EK4	K_K02	Cel1	C3		F2 P1

11 WYKAZ LITERATURY

LITERATURA PODSTAWOWA:

- 1 Błądek Z. red. — *Hotele - nowoczesne hotelarstwo - od projektowania do wyposażenia*, Poznań, 2013, Palladium
- 2 Gospodarek J. — *Prawo w turystyce*, Warszawa, 2006, Difin

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

- 1 Błądek Z. red. — *Hotele. Programowanie, projektowanie, wyposażenie*, Poznań, 2011, Palladium

12 INFORMACJE O NAUCZYCIELACH AKADEMICKICH

OSOBA ODPOWIEDZIALNA ZA KARTĘ

Doktor Jerzy Raciborski (kontakt: jerzy.raciborski@awf.krakow.pl)



OSOBY PROWADZĄCE PRZEDMIOT

Doktor Jerzy Raciborski (kontakt: jerzy.raciborski@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)

.....