

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: Rekreacja ruchowa

### 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<br>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<br>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                                                                                              | <b>10</b>     |

### SEMINARIUM

| LP | TEMATYKA ZAJĘĆ<br>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                                                                                                                                                                        | <b>10</b>     |

## 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 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:</b>                                     |                                                   |
| Godziny wynikające z planu studiów                                                               | 20                                                |
| Konsultacje przedmiotowe                                                                         | 0                                                 |
| Egzaminy i zaliczenia w sesji                                                                    | 3                                                 |
| Inne                                                                                             |                                                   |
| <b>Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:</b> |                                                   |
| Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury                               | 20                                                |
| 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                                                |
| <b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU</b>                                             | 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

|                            |                                                                                                                                                          |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EFEKT KSZTAŁCENIA 1</b> |                                                                                                                                                          |
| 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.                                                                                     |
| <b>EFEKT KSZTAŁCENIA 2</b> |                                                                                                                                                          |
| 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                                                                                 |
| <b>EFEKT KSZTAŁCENIA 3</b> |                                                                                                                                                          |
| 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<br>KSZTAŁCENIA<br>DLA<br>PRZEDMIOTU | ODNIESIENIE DO<br>EFEKTÓW<br>KIERUNKOWYCH | CELE<br>PRZEDMIOTU | TREŚCI<br>PROGRAMOWE             | METODY<br>DYDAKTYCZNE | SPOSOBY OCENY |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|----------------------------------|-----------------------|---------------|
| EK1                                        | K_W17 K_W18                               | Cel1               | W1 W2 W3 W4<br>W5 C1 C2 C3<br>C4 | M1 M3                 | P1            |
| EK2                                        | K_U17                                     | Cel1               | W1 W2 W3 W4<br>W5 C1 C2 C3<br>C4 | M1 M2 M3              | F1 P1         |
| EK3                                        | K_K09                                     | Cel1               | W1 W2 W3 W4<br>W5 C1 C2 C3<br>C4 | M1 M2                 | 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)

.....