

AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO IM. BRONISŁAWA CZECHA W KRAKOWIE

KARTA PRZEDMIOTU

obowiązuje studentów, którzy rozpoczęli studia w roku akademickim 2013/2014

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 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 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 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	20

ĆWICZENIA

LP	TEMATYKA ZAJĘĆ 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	10

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
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:	
Godziny wynikające z planu studiów	30
Konsultacje przedmiotowe	0
Egzaminy i zaliczenia w sesji	1
Inne	
Godziny bez udziału nauczyciela akademickiego wynikające z nakładu pracy studenta, w tym:	
Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury	40
Opracowanie wyników	15
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji	60
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	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 nansową 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, konkurencje 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 W5 W6 W7 W8 W9 W10	M4	P1
EK2	K_U11, K_U12, K_U15, K_U16	Cel1	C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7	M1 M2 M3 M5 M6	F1
EK3	K_K02, K_K09	Cel1	W1 C2 C3 C4	M2 M3 M6	F1
EK4	K_K09	Cel1	C1 C3 C4 C5 C6 C7	M1 M2 M3 M5 M6	F1
EK5	K_K09	Cel1	C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7	M1 M5 M6	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)



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)

.....