

AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO IM. BRONISŁAWA CZECHA W KRAKOWIE

KARTA PRZEDMIOTU

obowiązuje studentów, którzy rozpoczęli studia w roku akademickim 2012/2013

Wydział Turystyki i Rekreacji

Kierunek studiów: Turystyka i Rekreacja

Profil: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Niestacjonarne

Kod kierunku: 812

Stopień studiów: I

Specjalności: Hotelarstwo
Obsługa ruchu turystycznego
Rekreacja ruchowa
Odnowa psychosomatyczna
Turystyka przygodowa

1 PRZEDMIOT

NAZWA PRZEDMIOTU	Hotelarstwo
NAZWA PRZEDMIOTU W JĘZYKU ANGIELSKIM	Hotel Industry
KOD PRZEDMIOTU	TIR812 ANA26
KATEGORIA PRZEDMIOTU	Przedmioty ogólne
LICZBA PUNKTÓW ECTS	2.00
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. Zdobyte umiejętności: identyfikowanie znaczenia hotelarstwa dla rozwoju turystyki; klasykowanie i charakteryzowanie obiektów i usług hotelarskich; dostrzeganie znaczenia hotelarstwa na rynku turystycznym.

4 WYMAGANIA WSTĘPNE

- 1 K_K01 jest zdolny do uzupełnienia i doskonalenia kwalifikacji potra samodzielnie zdobywać wiedzę i umiejętności w zakresie wybranej specjalności zawodowej

5 EFEKTY KSZTAŁCENIA

- EK1 Wiedza: Wiedza: Ma podstawową wiedzę o hotelarstwie i instytucjach istotnych dla jej rozwoju
EK2 Wiedza: Wykonuje zadania, bierze udział w dyskusjach i wypowiada się na realizowane tematy z uwzględnieniem terminologii z zakresu hotelarstwa
EK3 Kompetencje społeczne: 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 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 OPIS SZCZEGÓŁOWY BLOKÓW TEMATYCZNYCH	LICZBA GODZIN
C1	Aspekty i modele gościnności, funkcje hotelu	2
C2	Klasyfikacja i kategoryzacja obiektów hotelarskich w Polsce	2
C3	Bezpieczeństwo gości ich mienia, regulamin hotelu, Kodeks Etyki Hotelarza.	2
C4	Zasady obsługi gości hotelowych (rozmowa z gościem hotelowym, rezerwacje, karty pobytu, regulowanie należności, ocena swoich predyspozycji i przeciwwskazań do pracy w zawodzie hotelarza).	2
C5	Technika pracy w recepcji i w pozostałych częściach hotelu. Kolokwium zaliczeniowe	2
	RAZEM	10

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
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	5
Inne	0
SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU WYNIKAJĄCA Z CAŁEGO NAKŁADU PRACY STUDENTA	50
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2

9 METODY OCENY

OCENA FORMUJĄCA

F1	Kolokwium
----	-----------

OCENA PODSUMOWUJĄCA

P1	Zaliczenie pisemne
----	--------------------



WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

1	osiągnięcie wymaganego minimum na zaliczeniu pisemnym
2	wykonanie poprawne zadań realizowanych na ćwiczeniach

KRYTERIA OCENY

EFEKT KSZTAŁCENIA 1	
NA OCENĘ 3	Posiada podstawową wiedzę z zakresu hotelarstwa. Zna i rozumie pojęcia: gościnności, kategoryzacji i klasykacji obiektów hotelarskich w Polsce,
NA OCENĘ 4	Zna i potra 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.
EFEKT KSZTAŁCENIA 2	
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
EFEKT KSZTAŁCENIA 3	
NA OCENĘ 3	Zna Kodeks Etyki Hotelarza
NA OCENĘ 4	Zna regulamin hotelu i zasady jego tworzenia
NA OCENĘ 5	Podczas pracy w grupie na ćwiczeniach uwzględnia dobro pozostałych uczestników

10 MACIERZ REALIZACJI PRZEDMIOTU

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA PRZEDMIOTU	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH	CELE PRZEDMIOTU	TREŚCI PROGRAMOWE	METODY DYDAKTYCZNE	SPOSOBY OCENY
EK1	K_W18	Cel1	W1 W2 W3 W4 W5 W6 W7 W8 W9 W10	M3	P1
EK2	K_U17	Cel1	C1 C2 C3 C4 C5	M1 M2 M4	F1
EK3	K_K03, K_K09	Cel1	C1 C2 C3 C4 C5	M1 M2	F1

11 WYKAZ LITERATURY

LITERATURA PODSTAWOWA:

- 1 Panasiuk A., Szostak D. — *Hotelarstwo, usługi, eksploatacja, zarządzanie*, Warszawa, 2008, PWN
- 2 Milewska M., Włodarczyk B. — *Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości*, Warszawa, 2009, PWE

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

- 1 Witkowski C. — *Hotelarstwo cz. I., Podstawy Hotelarstwa*, Warszawa, 2007, DrukTruk WSE

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)
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)

.....
.....