

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

Informacje ogólne

1 Nazwa modułu kształcenia

Hotelarstwo

2 Nazwa jednostki prowadzącej moduł

Wydział Nauk o Zdrowiu i Nauk Społecznych
Katedra Kultury Fizycznej i Fizjoterapii
Zakład Turystyki i Rekreacji

3 Kod modułu

(wypełnia koordynator ECTS)

4 Grupa treści kształcenia

treści kształcenia
kierunkowego

5 Typ modułu

obowiązkowy

6 Poziom studiów

studia I stopnia

7

Liczba

punktów

ECTS

3

8 Poziom przedmiotu

podstawowy

9 Rok studiów, semestr

II rok, semestr 3

10 Liczba godzin w semestrze

Wyk.

Ćw.

Lab.

Sem.

Zp.

11 Liczba godzin w tygodniu

Wyk.

Ćw.

Lab.

Sem.

Zp.

studia stacjonarne

15

30

1

2

12 Język wykładowy: polski

13 Wykładowca (wykładowcy)

Jarosław Żbikowski - dr

Mariusz Ryszkowski - mgr

Informacje szczegółowe

14 Wymagania wstępne

1. Znajomość podstawowych kategorii pojęciowych z zakresu podstaw turystyki.
2. Znajomość podstawowych kategorii pojęciowych z podstaw ekonomii.

15 Cele przedmiotu

- C1 Zapoznanie z historią hotelarstwa na świecie i w Polsce.
- C2 Zapoznanie z istotą i specyfiką współczesnego hotelarstwa, jako nieodzowną i jedną z najważniejszych domen przemysłu turystycznego.
- C3 Zdobycie wiedzy z zakresu znaczenia i identyfikacji usług hotelarskich na rynku usług turystycznych.
- C4 Zapoznanie ze strukturami organizacyjno-funkcjonalnymi w hotelarstwie.
- C5 Zapoznanie ze specyfiką organizacji i zarządzania obiektem hotelowym.

16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

		odniesienie do celów przedmiotu
S1P_W01	Posiada wiedzę o różnych rodzajach struktur i instytucji społecznych (kulturowych, politycznych, prawnych i ekonomicznych) i ich elementach w wymiarze regionu lub skali globalnej.	C1, C2, C3, C4, C5
S1P_W06	Posiada wiedzę o normach i regułach organizujących struktury i instytucje społeczne i rządzących nimi oraz o ich źródłach, naturze, zmianach i sposobach działania.	C2, C3, C4
S1P_U02	Wykorzystuje podstawową wiedzę teoretyczną do opisu i analizowania	C2, C3, C4

	konkretnych procesów i zjawisk społecznych (kulturowych, politycznych, prawnych, gospodarczych).	
S1P_U06	Wykorzystuje zdobytą wiedzę w praktycznym (zawodowym) działaniu w ściśle określonym zakresie.	C2, C3, C4, C5
S1P_K06	Ma świadomość zachowania się w sposób profesjonalny i etyczny.	C2, C3, C4, C5

17 Treści programowe

	forma zajęć - wykłady	liczba godzin S	odniesienie do efektów kształcenia
1	Podstawowe pojęcia dotyczące hotelarstwa (baza noclegowa, obiekt noclegowy, baza hotelarska, obiekt hotelarski, zakład hotelarski, przemysł hotelarski, gościnność, gość hotelowy, passant, jednostka mieszkalna itp.)	1	S1P_W01, S1P_W06
2	Historyczny rozwój hotelarstwa na świecie i w Polsce	2	S1P_W01, S1P_W06
3	Miejsce hotelarstwa w gospodarce turystycznej	1	S1P_W01, S1P_W06
4	Standaryzacja obiektów hotelarskich (podstawowe pojęcia: klasyfikacja, kategoryzacja, standard, jakość)	2	S1P_W01, S1P_W06
5	Struktury organizacyjno-funkcjonalne w hotelarstwie (typ hotelu, grupa markowa, łańcuch hotelowy, system hotelowy, sieć hoteli – charakterystyka, przykłady)	2	S1P_W01, S1P_W06
6	Charakterystyka rodzajowa podstawowych obiektów bazy noclegowej (na podstawie Ustawy o Usługach Turystycznych) i „innych” obiektów bazy noclegowej	2	S1P_W01, S1P_W06
7	Usługa hotelarska (definicja, cechy, podział)	1	S1P_W01, S1P_W06
8	Organizacja współczesnego hotelu (funkcjonowanie wybranych zespołów obiektu hotelarskiego)	1	S1P_W01, S1P_W06
9	Elementy zarządzania obiektami hotelarskimi (formy, metody i techniki)	1	S1P_W01, S1P_W06
10	Dziwne, oryginalne, niesamowite...- nowości i ciekawostki w światowym hotelarstwie	2	S1P_W01, S1P_W06
	suma godzin	15	
	forma zajęć - ćwiczenia	liczba godzin S	odniesienie do efektów kształcenia
1	Analiza przepisów prawnych dotyczących hotelarstwa (Ustawa o Usługach Turystycznych i Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie	5	S1P_W06, S1P_U02
2	Charakterystyka obiektów noclegowych. Porównanie obiektów noclegowych (hotele 1* - 7*, motele, pensjonaty, kampingi, schroniska, schroniska młodzieżowe, hostele, pola namiotowe, kampery, przyczepy kempingowe) w Polsce, Europie i na świecie. Różnice w kategoryzacji. Nowości, ciekawostki, tendencje w usługach hotelowych. Współpraca obiektów hotelarskich z biurami podróży – Kodeks Postępowania Praktycznego.	20	S1P_W06, S1P_U02 S1P_U06, S1P_K06
3	Wizyta w hotelach w Białej Podlaskiej i okolicy - świadczone usługi. Podstawowe specjalizacje i ich zakres: hotel manager, recepcja, kuchnia, restauracja, housekeeping, służba ochrony.	5 30	S1P_W06, S1P_U02 S1P_U06, S1P_K06
	suma godzin		

18 Narzędzia/metody/formy dydaktyczne

1. Rzutnik, laptop
2. Prezentacje multimedialne
3. Case study
4. Filmy edukacyjne
5. Demonstracja odpowiednich zachowań

19 Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)

F1.	Ocena z prezentacji przygotowanej przez studentów
F2.	Obecność na zajęciach
P1.	Egzamin pisemny

20 Obciążenie pracą studenta

forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
	S
Godziny kontaktowe z nauczycielem:	50
• Wykład	15
• Ćwiczenia	30
• Konsultacje	5
Czas pracy własnej studenta:	25
• Przygotowanie się do zajęć	5
• Przygotowanie do kolokwium	10
• Przygotowanie do egzaminu	10
SUMA	75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	3 (1ECTS=25h)

21 Literatura podstawowa i uzupełniająca**Literatura podstawowa:**

1. Adamowicz J., Wolak G., *Jak być hotelarzem?* Krakowska Szkoła Hotelarska, Kraków 2004
2. Dominik P., Drogoń W., *Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego*. Wyższa Szkoła Ekonomiczna ALMAMER, Warszawa 2009
3. Mikuta B., Sawicka B., Świątkowska M., *Usługi hotelarsko-turystyczne*. Format-AB, Warszawa 2007

Literatura uzupełniająca:

1. Pietkiewicz E., *Savoir vivre dla każdego*. Diogenes, Warszawa 1997
2. Czasopisma: *Hotelarz, Rynek Turystyczny, Świat Hoteli, Wiadomości Turystyczne*
3. Strony www: *e.hotelarz.pl, hotelarze.pl, hotrec.org*

22 Formy oceny - szczegóły**Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: Zajęcia kończą się egzaminem pisemnym.**

Procentowy podział ocenianych efektów w kategoriach wiedza, umiejętności, kompetencje: W – 60%, U- 30%, K- 10%.

Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej jest uzyskanie 50% z maksymalnej liczby punktów.

Punktacja – każde pytanie opisowe oceniane jest w skali od 0 do 2 pkt. Odpowiedź wyczerpująca – 2 pkt,

Odpowiedź niewyczerpująca – 1 pkt, brak odpowiedzi na pytanie – 0 pkt.

Maksymalnie można uzyskać 12 pkt., na 6 pytań, minimalne - 6 pkt.

Ocena- 0-5 punktów– niedostateczny, 6-7 punktów – dostateczny, 8-9 punktów - dostateczny +, 10 punktów – dobry, 11 punktów - dobry +, 12 punktów - bardzo dobry.

Czas trwania – 45 min. Egzamin poprawkowy – forma ustna (studenci odpowiadają parami.)

Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest uzyskanie pozytywnych ocen z prezentacji multimedialnej

na temat wskazany przez prowadzącego oraz uczestnictwo w wizytach w hotelach w Białej Podlaskiej lub okolicy.

Zaliczenie:

35 punktów za zaprezentowaną prezentację

15 punktów uczestnictwo w wizytach w hotelach (w zależności od zaangażowania)

- 0 – 25 pkt. – ndst (2,0)
- 26 - 30 pkt. – dst (3,0)
- 31 – 35 pkt. – dst + (3,5)
- 36 – 40 pkt. – db (4,0)
- 41 – 45 pkt. – db+ (4,5)
- 46 – 50 pkt. – bdb (5,0)

23	Inne przydatne informacje o przedmiocie
1.	Zajęcia odbywają się w PSW im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej
2.	Zajęcia odbywają się zgodnie z aktualnym planem zajęć
3.	Konsultacje odbywają się zgodnie z obowiązującym terminarzem

Tabela podsumowująca.

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu („kierunkowych”)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
S1P_W01	K_W03	C1, C2, C3, C4, C5	W 1-15	1, 2	F1, F2, P1
S1P_W06	K_W09, K_W11	C2, C3, C4	W 1-15, ĆW1-15	1-5	F1, F2, P1
S1P_U02	K_U01, K_U02, K_U03	C2, C3, C4	ĆW 1-15	1-5	F1, F2
S1P_U06	K_U01, K_U02	C2, C3, C4, C5	ĆW 1-15	1-5	F1, F2
S1P_K06	K_K09, K_KP14	C2, C3, C4, C5	ĆW 1-15	5	F2, F2