**SYLABUS DO PRZEDMIOTU**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa przedmiotu | **HOTELARSTWO** |
| Kierunek | **Zarządzanie w Turystyce i Sporcie** |
| Forma studiów | **Stacjonarne** |
| Poziom kwalifikacji | **Pierwszego stopnia** |
| Rok | **2** |
| Semestr | **III** |
| Jednostka prowadząca | **Katedra Marketingu** |
| Osoba sporządzająca  | **Dr inż. Agnieszka Widawska-Stanisz** |
| Profil  | **Ogólnoakademicki** |
| Liczba punktów ECTS | **4** |

**RODZAJ ZAJĘĆ – LICZBA GODZIN W SEMESTRZE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Wykład | Ćwiczenia | Laboratorium | Projekt | Seminarium |
| **15** | **30** | **-** | **-** | **-** |

**OPIS PRZEDMIOTU**

**CEL PRZEDMIOTU**

C1. Przedstawienie i omówienie podstaw hotelarstwa, poznanie rynku usług hotelarskich.

C2. Przedstawienie głównych założeń zarządzania hotelem.

**WYMAGANIA WSTĘPNE W ZAKRESIE WIEDZY, UMIEJĘTNOŚCI I INNYCH KOMPETENCJI**

Student zna podstawy hotelarstwa.
Student zna rynek usług hotelarskich.
Student zna zasady eksploatacji hotelu.
Student zna metody i techniki zarządzania w przedsiębiorstwie hotelarskim.
Student zna zasady prowadzenia działalności gastronomicznej i innych usług towarzyszących działalności hotelarskiej.

**EFEKTY UCZENIA SIĘ**

EU 1 – Student potrafi wskazać na wzajemne relacje miedzy turystyką, hotelarstwem i gastronomią.

EU 2 – Student potrafi wymienić rodzaje przedsiębiorstw hotelarskich, zna zasady kategoryzacji obiektów hotelarskich.

EU 3 – Student prezentuje wiedzę dotyczącą części składowych współczesnego hotelu.

EU 4 – Student prezentuje wiedzę na temat funkcjonowania gastronomii hotelarskiej i innych rodzajów działalności usługowej w obiekcie hotelarskim (usługi sportowo-rekreacyjne, działalność handlowa, itp.).

**TREŚCI PROGRAMOWE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Forma zajęć – WYKŁADY – 15 godzin** | **Liczba godzin** |
| W 1- Podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa. | 1 |
| W 2- Zarys historii hotelarstwa w Polsce i na świecie. | 1 |
| W 3-W 4 Charakterystyka podstawowych obiektów bazy noclegowej.  | 2 |
| W 5- Kategoryzacja obiektów hotelarskich. | 1 |
| W 6-W 7 Usługi hotelarskie – pojęcie, cechy, podział, przykłady usług hotelarskich.  | 2 |
| W 8- Organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie. | 1 |
| W9- Części składowe współczesnego hotelu. | 1 |
| W10- Standardy obsługi i techniki pracy w hotelu. | 1 |
| W11-W 12 Zarządzanie hotelem – metody i techniki.  | 2 |
| W13-W 14 Zarządzanie marketingowe i jakość usług hotelarskich. | 2 |
| W15- Gastronomia i usługi towarzyszące działalności hotelarskiej. | 1 |
| **Forma zajęć – ĆWICZENIA – 30 godzin** | **Liczba godzin** |
| C1- Wprowadzenie do przedmiotu. Przedstawienie podstawowych pojęć i terminów związanych z hotelarstwem, turystyką i gastronomią. | 1 |
| C2- Aspekty i modele gościnności, funkcje hotelu. | 2 |
| C3- Klasyfikacja i kategoryzacja obiektów hotelarskich w Polsce. | 2 |
| C4- Przykłady obiektów hotelarskich i innych, w których świadczone są usługi hotelarskie. | 3 |
| C5- Bezpieczeństwo gości i ich mienia, regulamin organizacyjny hotelu, Kodeks Etyki Hotelarza. | 2 |
| C6- Standardy obsługi gości hotelowych (rozmowa z gościem hotelowym, rezerwacje, karty pobytu, regulowanie należności, reagowanie na skargi klientów, ocena swoich predyspozycji i przeciwwskazań do pracy w zawodzie hotelarza).  | 3 |
| C7- Współczesne sieci i systemy hotelowe – przykłady. | 2 |
| C8-C9 Studia przypadków wybranych hoteli w Polsce i zagranicą - praca zespołowa – grupa podzielona zostanie na 2-3 osobowe zespoły, które przeanalizują strategie zarządzania obiektami hotelarskimi. | 4 |
| C10- Zadania, organizacja i technika pracy w recepcji, służby pięter, działu gastronomicznego, pionu technicznego, administracji hotelowej. Zajęcia terenowe. | 2 |
| C11- Marketing usług hotelarskich. | 2 |
| C12-C13 Gastronomia hotelowa, usługi sportowo-rekreacyjne, działalność handlowa – przykłady zastosowań / wizyta w hotelu.  | 4 |
| C14- Systemy zapewnienia jakości w hotelarstwie. | 2 |
| C15- Kolokwium zaliczeniowe. | 1 |

**NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE**

1. Książki, podręczniki, artykuły w specjalistycznych czasopismach
2. Sprzęt komputerowy
3. Projektor multimedialny
4. Programy komputerowe umożliwiające przygotowanie prezentacji multimedialnej
5. Filmy, prezentacje zdjęciowe, materiały prezentujące zagadnienia związane z hotelarstwem

**SPOSOBY OCENY (F – FORMUJĄCA, P – PODSUMOWUJĄCA)**

F1. Ćwiczenia w grupach – aktywność na zajęciach

F2. Projekty przygotowywane w kilkuosobowych zespołach, ocena aktywności na zajęciach (kreatywność, udział w dyskusji, trafność analizy i wniosków)

P1. Wykonanie projektu

**OBCIĄŻENIE PRACĄ STUDENTA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Forma aktywności** | **Średnia liczba godzin/punktów na zrealizowanie aktywności** |
| [h] | [ECTS] |
| Godziny kontaktowe z prowadzącym | Wykład i Ćwiczenia | 45 | 1,8 |
| Przygotowanie się do ćwiczeń  | 20 | 0,8 |
| Przygotowanie się do zaliczenia | 20 | 0,8 |
| Zapoznanie się ze wskazaną literaturą (poza zajęciami) | 10 | 0,4 |
| Obecność na konsultacjach | 5 | 0,2 |
| **SUMARYCZNA LICZBA GODZIN/PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU** | **100** | **4,00** |

**LITERATURA PODSTAWOWA I UZUPEŁNIAJĄCA**

**Literatura podstawowa:**

Hotelarstwo, Usługi, Eksploatacja, Zarządzanie,  Aleksander Panasiuk, Daniel Szostak (Red.), Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2008.
P. Dominik, W. Drogoń, Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego, Wyd. DrukTur Sp. z o.o., Warszawa 2009.
M. Milewska, B. Włodarczyk, Hotelarstwo, cz. I : podstawowe wiadomości z zakresu hotelarstwa, Wyd. WSTiH, Łódź 2009.
M. Turkowski, Marketing usług hotelarskich, Wyd. PWE, Warszawa 2010.
S. Borkowski, E. Wszendybył, Jakość i efektywność usług hotelarskich, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa 2007.

**Literatura uzupełniająca:**

Czasopismo „Hotelarz”

Czasopismo „Świat Hoteli”

A. Widawska-Stanisz, Marketingowy aspekt jakości usług branży hotelarskiej. Szkoła Wyższa im. Bogdana Jańskiego, Warszawa 2009.

**PROWADZĄCY PRZEDMIOT (IMIĘ, NAZWISKO, ADRES E-MAIL)**

Dr inż. Agnieszka Widawska-Stanisz, a.widawska-stanisz@pcz.pl

**MACIERZ REALIZACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Efekt uczenia****się** | **Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu** | **Cele przedmiotu** | **Treści programowe** | **Narzędzia dydaktyczne** | **Sposób oceny** |
| EU 1 | K\_W02, K\_W03, K\_W10, K\_U01, K\_U03,K\_U07, K\_U08,K\_K01, K\_K05 | C1, | W1, W2, W6-W7, C1, C2, C15 | 1-5 | F1, F2, P1 |
| EU 2 | K\_W02, K\_W03, K\_W05; K\_U01, K\_U06, K\_U08,K\_K01, K\_K02 | C1 | W3, W5, C3, C4, C5, C7, C15 | 1-5 | F1, F2, P1 |
| EU 3 | K\_W02, K\_W03, K\_U01, K\_U06, K\_U08,K\_K01, K\_K02 | C1, C2 | W7, W8, C6, C8, C10, C11, C15 | 1-5 | F1, F2, P1 |
| EU 4 | K\_W01, K\_W02, K\_W03, K\_W10, K\_U01,K\_U02, K\_U03, K\_U06, K\_U08, K\_K01, K\_K02, K\_K05, K\_K06 | C1, C2, | W11-W14, W15, C6, C7, C10-C11, C13, C14, C15 | 1-5 | F1, F2, P1 |

**FORMY OCENY – SZCZEGÓŁY\***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Na ocenę 2** | **Na ocenę 3** | **Na ocenę 4** | **Na ocenę 5** |
| Efekt 1 | Student nie potrafi wskazać wzajemnych relacji miedzy turystyką, hotelarstwem i gastronomią. | Student potrafi wskazać na podstawowe wzajemne relacje miedzy turystyką, hotelarstwem i gastronomią. | Student potrafi wskazać na wzajemne relacje miedzy turystyką, hotelarstwem i gastronomią. | Student potrafi wskazać na wzajemne relacje miedzy turystyką, hotelarstwem i gastronomią uzupełniając je przykładami. |
| Efekt 2 | Student nie potrafi wymienić rodzajów przedsiębiorstw hotelarskich, nie zna żadnych zasad kategoryzacji obiektów hotelarskich. | Student potrafi wymienić rodzaje przedsiębiorstw hotelarskich, nie zna zasad kategoryzacji obiektów hotelarskich. | Student potrafi wymienić rodzaje przedsiębiorstw hotelarskich, zna zasady kategoryzacji obiektów hotelarskich. | Student potrafi wymienić rodzaje przedsiębiorstw hotelarskich, zna zasady kategoryzacji obiektów hotelarskich. Potrafi przedstawić przykłady konkretnych obiektów i wskazać konkretne przykłady dotyczące kategoryzacji obiektu. |
| Efekt 3 | Student nie posiada wiedzy dotyczącej części składowych współczesnego hotelu. | Student prezentuje podstawową wiedzę dotyczącą części składowych współczesnego hotelu. | Student potrafi wymienić i szczegółowo opisać części składowych współczesnego hotelu. | Student prezentuje wiedzę dotyczącą części składowych współczesnego hotelu oraz potrafi szczegółowo omówić je na przykładach, np. przedstawiając opisy poszczególnych stanowisk pracy w poszczególnych częściach składowych hotelu. |
| Efekt 4 | Student nie posiada wiedzy na temat funkcjonowania gastronomii hotelarskiej i innych rodzajów działalności usługowej w obiekcie hotelarskim (usługi sportowo-rekreacyjne, działalność handlowa, itp.). | Student potrafi przedstawić podstawowe informacje na temat funkcjonowania gastronomii hotelarskie, nie potrafi odnieść tej wiedzy do innych rodzajów działalności usługowej w obiekcie hotelarskim (usługi sportowo-rekreacyjne, działalność handlowa, itp.). | Student prezentuje wiedzę na temat funkcjonowania gastronomii hotelarskiej i innych rodzajów działalności usługowej w obiekcie hotelarskim (usługi sportowo-rekreacyjne, działalność handlowa, itp.). | Student prezentuje wiedzę na temat funkcjonowania gastronomii hotelarskiej i innych rodzajów działalności usługowej w obiekcie hotelarskim (usługi sportowo-rekreacyjne, działalność handlowa, itp.) Potrafi zaprezentować praktyczne rozwiązania dotyczące gastronomii i usług dodatkowych we współczesnych hotelach. |

Ocena połówkowa 3.5 jest wystawiana w przypadku pełnego zaliczenia efektów uczenia się na ocenę 3.0, ale student nie przyswoił w pełni uczenia się na ocenę 4.0. Ocena połówkowa 4.5 jest wystawiana w przypadku pełnego zaliczenia efektów uczenia się na ocenę 4.0, ale student nie przyswoił w pełni efektów uczenia się na ocenę 5.0.

**INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Informacja gdzie można zapoznać się z prezentacjami do zajęć, instrukcjami do laboratorium itp.

Informacje przekazywane są na pierwszych zajęciach oraz przesyłane drogą elektroniczną na adresy poszczególnych grup dziekańskich.

Informacje na temat miejsca odbywania się zajęć.

Informacje te znajdują się na stronie internetowej Wydziału Zarządzania oraz w systemie USOS.

Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/ godzina)

Informacje te znajdują się na stronie internetowej Wydziału Zarządzania oraz w systemie USOS.

Informacja na temat konsultacji (godziny + miejsce)

Informacja podawana jest na pierwszych zajęciach, dostępna jest także na stronie internetowej Wydziału Zarządzania.