

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Podstawy hotelarstwa	
URAD_TiR_P_I_ST_(5)_B1-14_ Podstawy hotelarstwa			Foundations of hospitality	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2019/2020		
Kierunek w zakresie		Turystyka i rekreacja		
		wszystkie		
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		studia stacjonarne		
Semestr / semestry		III		
Przynależność do grupy zajęć		B1. Grupa zajęć kierunkowych		
Status przedmiotu		obowiązkowy		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	10 [h]	3,5 ECTS
		Ćwiczenia	20 [h]	
		
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	kształtuje umiejętności praktyczne (profil praktyczny)		2 ECTS
	z dyscypliną	nauki o zarządzaniu i jakości inżynieria lądowa i transport nauki o Ziemi i środowisku		3,5 ECTS 0 ECTS 0 ECTS
Forma nauczania		tradycyjna - zajęcia zorganizowane w Uczelni		
Wymagania wstępne		Podstawy ekonomii		
Jednostka prowadząca		Zakład Automatyzacji Procesów		
Koordynator		dr Ewa Ferensztajn-Galardos		
Osoby prowadzące		dr Ewa Ferensztajn-Galardos, dr Renata Krajewska		
Adres strony internetowej pjo		www.uniwersytetradom.pl		
Adres e-mail, telefon koordynatora		e.ferensztajn@uthrad.pl, 48 3617759		

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Celem zajęć jest nabycie przez studentów wiedzy, umiejętności i postawy społecznej w zakresie zorganizowanej działalności usługowej polegającej na udzielaniu gościnności przyjezdnym, co oznacza zaspokojenie potrzeb wypoczynku, pożywienia, noclegu, higieny osobistej, opieki nad zdrowiem i mieniem, rozrywek kulturalnych oraz łączności z otoczeniem.
Treści programowe:	<p>WYKŁAD [W1, W2, K1]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia z hotelarstwa, zarys historii i rozwoju hotelarstwa w świecie oraz w Polsce – 1 h 2. Miejsce hotelarstwa w obsłudze ruchu turystycznego Relacje między turystyką, hotelarstwem i gastronomią – 1 h 3. Makro i mikrootoczenie hotelu -1 h 4. Usługa hotelarska jako produkt -1 h 5. Struktury organizacyjno-funkcjonalne w hotelarstwie. Organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie – 1 h 6. Części składowe i eksploatacja współczesnego hotelu – 1 h 7. Hotelowe usługi podstawowe i dodatkowe oraz usługi obce wykonywane na terenie hotelu. Usługi hotelarskie w środkach transportu - 2 h 8. Kierunki rozwoju współczesnego hotelarstwa oraz największe i najstawniejsze hotele w Polsce i na świecie – 1 h 9. Zaliczenie 1 h

	<p style="text-align: right;">Suma 10 h</p> <p>ĆWICZENIA [PP, U1, U2, K1]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Podział zadań i pracy w hotelu 2 h 2. Charakterystyka wybranych usług hotelarskich - 4 h 3. Systemy organizacyjne stosowane w hotelarstwie – 2 h 4. Baza obiektów noclegowych w Polsce i jej rozmieszczenie – 4 h 5. Rozwój hotelarstwa w Polsce i na świecie – 2 h 6. Wybrane koncepcje nowoczesnego zarządzania w hotelu – 4 h 7. Zaliczenie ćwiczeń – 2 h <p style="text-align: right;">Suma 20 h</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	<ul style="list-style-type: none"> – metody podające (wykład informacyjny) – metody problemowe (wykład problemowy, wykład konwersatoryjny), – metody aktywizujące (metoda przypadków, metoda sytuacyjna, dyskusja dydaktyczna), – metody eksponujące (prezentacja multimedialna),
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	<p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się określonych dla danego przedmiotu.</p> <p>Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład danego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi.</p> <p>Sposób obliczenia oceny końcowej z przedmiotu określa regulamin studiów.</p> <p>Na ocenę z wykładu składa się ocena z egzaminu sprawdzającego efekty uczenia się : wiedza (W1, W2) i kompetencje (K1).</p> <p>Ocena wg skali 2-5.</p> <p>W ramach zaliczenia ćwiczeń weryfikowane są wiedza (W1, W2), umiejętności (U1, U2) i kompetencje (K1).</p> <p>Student otrzymuje max 100 pkt., z czego 40 pkt przygotowanie i wygłoszenie referatu na zadany temat, 50 pkt wykonywanie zadań projektowych, 10 pkt aktywność w dyskusjach na zajęciach.</p> <p>Ocena 2 poniżej 50 pkt.</p> <p>Ocena 3 od 51 do 60 pkt</p> <p>Ocena 3,5 od 61 do 70 pkt.</p> <p>Ocena 4 od 71 do 80 pkt</p> <p>Ocena 4,5 od 81 do 90 pkt</p> <p>Ocena 5 powyżej 91 pkt.</p> <p>Ocena wg skali 2-5.</p>

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	Zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa	K_WG02 K_WG04	Wykład	Zaliczenie pisemne na ocenę	Test, pytania zamknięte i otwarte
W2	Zna zasady funkcjonowania różnych obiektów noclegowych w aspekcie indywidualnej przedsiębiorczości, zarządzania i prowadzenia działalności gospodarczej typu usługi noclegowe	K_WK_16 K_WK_17	Wykład	Zaliczenie pisemne na ocenę	Test, pytania zamknięte i otwarte
U1	Potrafi odróżnić i klasyfikować obiekty noclegowe, zna ich wyposażenie i funkcjonowanie w otoczeniu społecznym, gospodarczym i prawnym	K_UW05, K_UW06 K_UW10,	Ćwiczenia	Zaliczenie pisemne na ocenę	Zadania projektowe, referat, prezentacja
U2	Potrafi dokonać oceny funkcjonowania	K_UW12	Ćwiczenia	Zaliczenie	Zadania projektowe,

	obiektów noclegowych i poprzez analizę potrafi postawić poprawną diagnozę ich kondycji rynkowej i społecznej.	K_UO20		pisemne na ocenę	referat , prezentacja,
K1	Jest gotów do rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych, wykazuje szacunek wobec różnych środowisk społecznych i różnorodności poglądów.	K_KK01 K_KK02 K_KO06	Ćwiczenia	Zaliczenie ustne,	Dyskusja

Literatura podstawowa, literatura uzupełniająca, pomoce naukowe	
Literatura podstawowa: <ol style="list-style-type: none"> 1. Milewska M., Włodarczyk B., Hotelarstwo – podstawowe wiadomości, Wydawnictwo PWE, Warszawa 2008 2. Panasiuk A., Szostak D., Hotelarstwo – usługi, eksploatacja, zarządzanie. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2008 3. Witkowski Cz., Hotelarstwo cz. 1, Podstawy hotelarstwa. Wydawnictwo Almamater, Warszawa 2007 Literatura uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none"> 1. Gołębski G., Przedsiębiorstwo turystyczne Wydawnictwo PWN, Warszawa 2007 2. Sala J., Formy współczesnego hotelarstwa, Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, Kraków 2008 	

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS			
Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]		
	Inne godz. kontaktowe (IGK)	Zajęcia bez nauczyciela-praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	X	10[h]
Samodzielne studiowanie tematyki wykładów	X	20 [h]	X
Udział w ćwiczeniach / ćwiczeniach laboratoryjnych / projektowych / warsztatowych	X	X	20 [h]
Samodzielne przygotowanie się do ćwiczeń	X	20[h]	X
Udział w konsultacjach	3 [h]	X	X
Przygotowanie do zaliczenia / egzaminu	X	14,5 [h]	X
Udział w egzaminie	X	X	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	3 [h]/0,2 ECTS	54,5[h]/ 2,1 ECTS	30 [h]/ 1,2 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	3,5 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi
<p>W przypadku studentów ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekle chorych, określone powyżej (w karcie) metody i formy weryfikacji efektów uczenia się dostosowuje się odpowiednio do indywidualnych potrzeb tych studentów.</p> <p>Szczegółowe zasady i formy wsparcia studentów ze szczególnymi potrzebami: w tym z niepełnosprawnością, przewlekle chorych podczas zajęć, zaliczeń i egzaminów określono w: Regulaminie Studiów, Zasadach Studiowania, Procedurze dotyczącej zapewnienia dostępności procesu kształcenia studentom ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekle chorych.</p>