

Akademia Wychowania Fizycznego im. J. Kukuczki w Katowicach Wydział Zarządzania Sportem i Turystyką			
Kierunek studiów i poziom kształcenia:	Zarządzanie – I stopień		Tryb studiów: S/N
Nazwa przedmiotu	HOTELARSTWO		
Nazwa grupy zajęć	Grupa zajęć z zakresu specjalności		
Profil kształcenia	ogólnoakademicki		
Język wykładowy	polski		
Forma realizacji przedmiotu	obligatoryjny	X	do wyboru
Specjalność	Zarządzanie turystyką, hotelarstwem i gastronomią		
Rok studiów	drugi		
Semestr	trzeci		
Liczba punktów ECTS	trzy		
Tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko prowadzącego zajęcia	dr Krzysztof Cieślowski		
Kierunkowe efekty uczenia się - symbole	Przedmiotowe efekty uczenia się		
WIEDZA			
K_W02,	W1	ma podstawową wiedzę o specyfice nauk o zarządzaniu w dziedzinach będących przedmiotem specjalizacji	
K_W25,	W2	ma podstawową wiedzę o strukturze i funkcjach zarządzania, celach, podstawach prawnych, organizacji i funkcjonowaniu różnych form organizacyjno-prawnych i własnościowych podmiotów gospodarczych	
K_W13	W3	ma podstawową wiedzę o uczestnikach procesów zarządzania	
UMIEJĘTNOŚCI			
K_U01,	U1	posiada umiejętności obserwacji zjawisk i procesów w organizacji oraz ich opisu, analizy i interpretacji stosując podstawowe ujęcia i pojęcia teoretyczne	
K_U04	U2	potrafi dokonać obserwacji i interpretacji zjawisk społecznych; analizuje ich powiązania z różnymi obszarami zarządzania	
K_U06,	U3	posiada umiejętności formułowania i analizy problemów badawczych pozwalających na rozwiązywanie typowych problemów organizacji	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K_K02	K1	rozumie, iż bez bieżącej aktualizacji wiedzy jego wiedza staje się archaiczna i mało przydatna a w wielu przypadkach może być szkodliwa	
K_K07	K2	odpowiedzialnie przygotowuje się do swojej pracy, projektuje i wykonuje działania z zakresu zarządzania	
K_K13	K3	jest przygotowany do samodzielnego zdobywania i doskonalenia wiedzy oraz umiejętności profesjonalnych i badawczych	
Treści przedmiotu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa. 2. Podział i charakterystyka usług hotelarskich. 3. Historia rozwoju hotelarstwa na świecie. 4. Rozwój hotelarstwa w Polsce. 5. Mierniki jako ważny element hotelarstwa 6. Charakterystyka rodzajowa obiektów hotelarskich. 7. Standardy jakości w hotelarstwie. 8. Kategoryzacja obiektów hotelarskich. 9. Nowe tendencje w rozwoju hotelarstwa na świecie i w Polsce. 10. Struktury organizacyjno-funkcjonalne w hotelarstwie: grupy 		

	<p>markowe, łańcuchy systemy hotelowe, sieci hotelowe.</p> <p>11. Innowacyjne techniki i technologie wykorzystywane w hotelarstwie.</p> <p>12. Organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie – stan i obszary współpracy.</p> <p>13. Podsumowanie wiedzy z zakresu przedmiotu</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	Marketing, zarządzanie
Literatura obowiązkowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Milewska M., Włodarczyk B.: <i>Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości</i>. PWE, Warszawa 2015 2. Puciato D.: <i>Przedsiębiorstwo hotelowe</i>. Difin, Warszawa 2016 3. <i>Zarządzanie finansami przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych</i>. Red. H. Górską-Warsewicz, SGGW, Warszawa 2017
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cieślowski K.: <i>Hotele jako kluczowe podmioty w procesie kształtowania oferty na rynku turystyki konferencyjnej</i>. W: Turystyka biznesowa. Zeszyty naukowe 24/2010, Wyższa Szkoła Ekonomiczno Informatyczna, Warszawa 2010 2. Panasiuk A., Szostak D.: <i>Hotelarstwo</i>. PWN, Warszawa 2008.
Planowane formy/działania/ metody dydaktyczne	<ul style="list-style-type: none"> • Wykład:, dyskusja, prezentacje multimedialne, wykład, • Ćwiczenia: dyskusje, case study, metody aktywizujące studentów (burza mózgów)
Sposób zaliczenia	Egzamin – wykład i ćwiczenia zaliczenie – projekty w grupach - na ocenę
Metody oceniania osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się	<p>Zaliczanie – opracowanie i prezentacja multimedialna (w grupie) zadanego zagadnienia – projektu</p> <p>Zaliczenie dodatkowy warunek - Test pisemny - w formie: pytań otwartych</p>
Kryteria oceniania osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się	<p>Wymogi formalne dla otrzymania oceny z testu:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) niedostateczny – mniej niż 50% odpowiedzi prawidłowych b) dostateczny 50-60% odpowiedzi prawidłowych c) dostateczny plus -61-70% odpowiedzi prawidłowych. d) dobry - 71-80% odpowiedzi prawidłowych. e) dobry plus - 81-90% odpowiedzi prawidłowych. f) bardzo dobry - 91% i więcej odpowiedzi prawidłowych. <p>Wymogi formalne dla otrzymania oceny z projektu z ćwiczeń:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) dostateczny - wykorzystanie w przygotowywanym projekcie podstawowych informacji o zarządzaniu obiektem hotelowym b) dostateczny plus - to co na ocenę 3 oraz dodatkowo zastosowanie nowoczesnych i atrakcyjnych możliwości prezentacji multimedialnych c) dobry - to co na ocenę 3,5 oraz dodatkowo samodzielna i swobodna wypowiedź potwierdzająca informacje zawarte w prezentacji projektu d) dobry plus - to co na ocenę 4 oraz aktywne uczestnictwo wszystkich studentów z grupy realizującej projekt, poparte przykładami rozważanych rozwiązań z których wybierano te do prezentacji końcowej e) bardzo dobry - o co na 4,5 oraz prezentacja wnikliwych wniosków, interesujących spostrzeżeń, dyskusja nad możliwymi innymi scenariuszami uwzględniającymi zmienność elementów otoczenia biznesowego potencjalnego analizowanego/ przedstawianego przykładu.

	Szczegółowe warunki uzyskania oceny oraz uzupełniające elementy oceny (obecność, aktywność itp.), prowadzący egzamin/zaliczenie podaje do wiadomości studentów na pierwszych zajęciach oraz na zajęciach poprzedzających egzamin/zaliczenie
Praktyki zawodowe	nie dotyczy
STUDIA STACJONARNE Bilans punktów ECTS	udział w wykładach = 26 h udział w ćwiczeniach = 13 h zapoznanie się z literaturą = 7h przygotowanie projektu = 23h przygotowanie do zaliczenia = 4 h konsultacje = 3 h egzamin = 2 h łączna ilość godzin = 78 h w bezpośrednim kontakcie z prowadzącym 50% godzin liczba punktów ECTS = 3 pkt. Minimalna ilość godzin nakładu pracy studenta 3 (pkt ECTS) x 26h = 78h

Forma oceny efektów uczenia się				
Efekty uczenia się	Forma oceny			
	Test wiedzy – pytania otwarte	Projekt	Dyskusja dydaktyczna	Prezentacja
W1	X		X	X
W2	X	X	X	X
W3	X	X		
U1		X	X	
U2		X		
U3		X	X	
K1			X	X
K2			X	
K3		X	X	