

<b>Akademia Wychowania Fizycznego im. J. Kukuczki w Katowicach</b> <b>Wydział Zarządzania Sportem i Turystyką</b>			
Kierunek studiów i poziom kształcenia: Zarządzanie	Zarządzanie – I stopień		Tryb studiów: stacjonarny
Nazwa przedmiotu	<b>STANDARDY JAKOŚCI W ORGANIZACJACH TURYSTYCZNYCH I REKREACYJNYCH</b>		
Nazwa grupy przedmiotów i jej symbol	<b>Grupa przedmiotów z nauk społecznych</b>		<b>GNS</b>
Profil kształcenia	ogólnoakademicki		
Język wykładowy	polski		
Forma realizacji przedmiotu	obligatoryjny	do wyboru	X
Specjalność	<b>wszystkie</b>		
Rok studiów	trzeci		
Semestr	szósty		
Liczba punktów ECTS	dwa		
Tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko prowadzącego zajęcia	dr Justyna Maciąg		
Kierunkowe efekty uczenia się - symbole	Przedmiotowe efekty uczenia się		
<b>WIEDZA</b>			
K_W22	W1	Zna wybrane standardy zarządzania w branży usług rekreacyjnych i turystycznych	
K_W30	W2	Zna standardy branżowe i ich wymagania w zakresie zrównoważonego rozwoju organizacji	
K_W02	W3	Posiada wiedzę na temat specyfiki zarządzania w branży usług turystycznych i rekreacyjnych	
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>			
K_U12	U1	Potrafi posługiwać się standardami branżowymi do rozwiązywania problemów w organizacji	
K_U19	U2	Potrafi posługiwać się standardami branżowymi w celu efektywnego zarządzania zasobami organizacji	
K_U28	U3	Potrafi precyzyjnie komunikować się w zespole pracowniczym i projektowym	
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>			
K_K02	K1	Rozumie potrzebę i wie w jaki sposób aktualizować wiedzę w zakresie standardów branżowych zarządzania.	
K_K07	K2	Odpowiedzialnie przygotowuje się do swojej pracy, projektuje i wykonuje działania z zakresu zarządzania	
K_K17	K3	Rozumie potrzebę wdrażania branżowych standardów	
Treści przedmiotu	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rozwój koncepcji Kompleksowego Zarządzania Jakością w organizacjach publicznych</li> <li>2. Zarządzanie jakością obszarowych produktów rekreacyjnych i turystycznych</li> <li>3. Przesłanki i rozwój normalizacji w rekreacji i turystyce</li> <li>4. Zrównoważone zarządzanie eventami</li> <li>5. Branżowe standardy zarządzania w turystyce, hotelarstwie i gastronomii</li> <li>6. Branżowe standardy zarządzania w rekreacji</li> </ol>		
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zarządzanie jakością		
Literatura obowiązkowa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maciąg J., Kantyka J., Prawelska-Skrzypek G., <i>Zarządzanie jakością usług rekreacyjnych w mieście i gminie</i>, Instytut Spraw Publicznych Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2018</li> </ol>		

Literatura uzupełniająca	<p>Maciąg, J., <i>Jakość sieciowego produktu turystycznego – definiowanie, wymiary i cechy jakości</i>, „Studia Ekonomiczne”, 2015, nr. 215</p> <p>Maciąg, J., <i>Rola organizacji sieciowych w doskonaleniu jakości obszaru produktu turystycznego</i>, „Folia Turistica”, 2016, nr 38</p> <p>Maciąg, J., <i>Modele biznesowe oparte na standardach jakości na przykładzie regionalnych szlaków turystyki kulinarnej</i>, „Studia Ekonomiczne”, 2015</p> <p>Kruczek, Z., Maciąg, J., <i>Możliwości wykorzystanie Normy ISO 18065: 2015 do zarządzania jakością usług turystycznych w polskich parkach kulturowych</i>, „Turystyka Kulturowa”, 2017, nr. 1,</p>
Planowane formy/działania/ metody dydaktyczne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wykład, samodzielna, ukierunkowana przez wykładowcę praca studenta z wykorzystaniem dostępnej literatury przedmiotu, zastosowanie interaktywnych technik nauczania</li> <li>• studium literatury przedmiotu</li> <li>• zestawy slajdów zawierających tezy do poszczególnych tematów, filmy szkoleniowe, projekty zespołowe, dyskusja</li> </ul>
Sposób zaliczenia	<p>Zaliczenie na podstawie cząstkowych ocen każdej aktywności studenta, wg następujących zasad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. test zaliczeniowy max. 50 pkt. (osoby, które uczestniczyły w min.12 spotkaniach i wykonały miniprojekty są zwolnione z testu)</li> <li>2. w przypadku nieobecności, jeśli student chce mieć zaliczoną obecność, powinien przygotować wymagane prace,</li> <li>3. przygotowanie prezentacji zaliczeniowej na podstawie wskazanej literatury max. 50 pkt.</li> </ol>
Metody oceniania osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się	Obecność na zajęciach, realizacja mini-projektów, test zaliczeniowy, prezentacja
Kryteria oceniania osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się	<p>Skala ocen</p> <p>0-51% - ndst (2)</p> <p>52-59 – dst (3)</p> <p>60-69 – plus dst (3,5)</p> <p>70-79 – dobry (4)</p> <p>80-89 – plus dobry (4,5)</p> <p>90-100 – bardzo dobry (5)</p>
Praktyki zawodowe	Nie dotyczy
STUDIA STACJONARNE  Bilans punktów ECTS	<p>udział w wykładach = 26 h</p> <p>zapoznanie się z literaturą = 4 h</p> <p>przygotowanie projektu = 10 h</p> <p>przeprowadzenie rozpoznania i badań w terenie = 9 h</p> <p>konsultacje = 3 h</p> <p>łącznie = 52 h</p> <p>w bezpośrednim kontakcie z prowadzącym 50% godzin</p> <p>liczba punktów ECTS = 2 pkt</p> <p>Minimalna ilość godzin nakładu pracy studenta = 2 x 26h = 52 h</p>

<b>Forma oceny efektów uczenia się</b>	
<b>Efekty uczenia się</b>	<b>Forma oceny</b>

	Mini-projekty	Test zaliczeniowy	Prezentacja
<b>W1</b>		X	X
<b>W2</b>		X	X
<b>W3</b>		X	X
<b>U1</b>	X		X
<b>U2</b>	X		X
<b>U3</b>	X		X
<b>K1</b>	X		X
<b>K2</b>	X		X
<b>K3</b>	X		X