

Program: UCZENIE SIĘ PRZEZ CAŁE ŻYCIE
 Pod-program: LEONARDO DA VINCI
 Akcja: LEONARDO DA VINCI Projekty Partnerskie



Program
 Uczenie się
 przez całe życie

OPIS PRZEDMIOTU	
Nazwa przedmiotu	Rynek usług hotelarskich w Polsce i na świecie
Kod przedmiotu	
Wydział	
Instytut/Katedra	
Kierunek	Turystyka i Rekreacja
Specjalizacja/specjalność	Hotelarstwo
Poziom organizacyjny studiów	studia pierwszego stopnia
System studiów	stacjonarne
Rok/semestr	1
Tytuł i/lub stopień naukowy/tytuł zawodowy, imię i nazwisko prowadzącego/ prowadzących przedmiot	
Liczba godzin dydaktycznych	30
Liczba punktów ECTS	
Opisywana forma zajęć	wykład
Rygor	egzamin pisemny
Typ przedmiotu	przedmiot kierunkowy
Język wykładowy	język polski
Przedmioty wprowadzające i wymagania wstępne	Opanowanie wiedzy z przedmiotu „podstawy turystyki”
Założenia i cele przedmiotu (w formie efektów kształcenia)	<p><u>Wiedza:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - student definiuje podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa - student charakteryzuje najważniejsze procesy zachodzące w sektorze hotelarskim - student zna najważniejsze zagadnienia prawa polskiego i UE w zakresie hotelarstwa. - student zna najważniejsze międzynarodowe organizacje gospodarcze hoteli <p><u>Umiejętności:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - student potrafi zidentyfikować znaczenie hotelarstwa dla rozwoju turystyki; - student potrafi sklasyfikować i charakteryzować obiekty i usługi hotelarskie;

	<ul style="list-style-type: none"> - student dostrzega znaczenie hotelarstwa na rynku turystycznym - student potrafi zaprojektować strukturę organizacyjną hotelu i innych obiektów noclegowych - student zna zasady współpracy pomiędzy działami w przedsiębiorstwie hotelarskim oraz zakres obowiązków właściwy dla poszczególnych stanowisk
<p>Treści programowe przedmiotu</p>	<p>Zagadnienia zostały ujęte w 10 blokach tematycznych (każdy po 3 godziny wykładowe) które przybliżą studentom podstawową wiedzę, stanowiącą istotny element przygotowania zawodowego.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa. Historia rozwoju hotelarstwa na świecie. Rozwój hotelarstwa w Polsce. 2. Stan i struktura bazy noclegowej w Polsce. Typy i kategorie obiektów hotelowych wg. Głównego Urzędu Statystycznego. Charakterystyka rodzajowa obiektów hotelarskich. Kategoryzacja obiektów hotelarskich. 3. Międzynarodowe organizacje gospodarcze hoteli - łańcuchy, sieci, grupy markowe. Ich zasięg oraz polityka. Sławni hotelarze i sławne hotele świata. Organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie – stan i obszary współpracy. 4. Przepisy prawne regulujące działalność hoteli w Polsce, Unii Europejskiej i wybranych krajach na świecie. Standardy jakości w hotelarstwie. Globalny łańcuch wartości w hotelarstwie a nowe techniki i technologie. 5. Struktura organizacyjna hotelu. Zakres obowiązków i wykaz kompetencji na wybranych stanowiskach. <ul style="list-style-type: none"> - recepcja, - służba pięter - dział techniczny - dział administracyjny 6. Wybrane problemy ekonomiczne w hotelarstwie 7. Tendencje w kształtowaniu się ofert usługowo-handlowych. Specjalizacje hoteli – na świecie i w Polsce. 9. Usługi hotelarskie „poza hotelem” <ul style="list-style-type: none"> -promy i statki pasażerskie, -pociągi -lounge na lotniskach 10. Hotele ekskluzywne, hotele nietypowe oraz hotele butikowe na świecie
<p>Metody dydaktyczne</p>	<p>wykład: wykład połączony z prezentacją multimedialną;</p>
<p>Forma i warunki zaliczenia przedmiotu – wymagania i system</p>	<p>Egzamin pisemny w formie testu (pytania otwarte). Zasady oceniania: Procent prawidłowych Ocena</p>

ocenia	<p>odpowiedzi 0-50% – niedostateczny (2)</p> <p>51-60% – dostateczny (3)</p> <p>61-70% – dostateczny + (3,5)</p> <p>71-80% – dobry (4)</p> <p>81-90% - dobry + (4,5)</p> <p>91-100% – bardzo dobry (5)</p>
Literatura podstawowa	<p>Bocho W. i in., 2006, <i>Organizacja pracy w hotelarstwie</i>, Krakowska Szkoła Hotelarska, Proksenia, Kraków.</p> <p>Oparka S., Nowicka T., 2006, <i>Organizacja i technika pracy w hotelarstwie</i>, Wydawnictwo Maria, Nowa Ruda</p> <p>Tulibacki T., 2005, <i>Organizacja i zarządzanie hotelarstwem</i>, Komitet wydawniczy WSHGiT.</p>
Literatura uzupełniająca (w tym portale internetowe)	<p>Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U. z dnia 30 sierpnia 2004 r.)</p>
..... data podpis prowadzącego przedmiot/ koordynatora przedmiotu*