

21. Istota eventów



WYŻSZA SZKOŁA HANDLU I USŁUG
W POZNANIU

OPIS PRZEDMIOTU

KIERUNEK	Turystyka i rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Menager eventów
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny / niestacjonarny
SEMESTR	4

Nazwa przedmiotu	Istota eventów	MPR_5_21
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć	Studia stacjonarne – 30	
	Studia niestacjonarne -30	
	• wykłady	Studia stacjonarne – 10 Studia niestacjonarne – 10
	• inne formy	Studia stacjonarne – 20 Studia niestacjonarne - 20

Cele kształcenia:

- Przekazanie podstawowej wiedzy związanej z funkcjonowaniem obiektu hotelarskiego;
- Zapoznanie słuchaczy z wiadomościami z zakresu usług świadczonych na rzecz konsumenta i gościa hotelowego;
- Nabycie umiejętności przydatnych w stosowaniu narzędzi i metod zarządzania w przedsiębiorstwach turystycznych i hotelarskich, ośrodkach rekreacyjnych;
- Stworzenie podstaw do umiejętności pracy w zakładzie gastronomicznym lub kompleksie gastronomiczno- hotelowym.

Efekty kształcenia dla przedmiotu

Numer	Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:	Odniesienie efektów kształcenia dla programu	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru
EK_W01	Zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu turystyki w tym hotelarstwa.	K_W02	P6S_WG
EK_W02	Objaśnia uwarunkowania i podstawowe metody podejmowania decyzji o sposobie zarządzania obiektami hotelarskimi.	K_W06 K_W07 K_W11	P6S_WG
EK_U03	Potrafi identyfikować problemy klienta, konsumenta oraz grupy społecznej pod kątem potrzeb w zakresie zarządzania obiektami hotelarskimi.	K_U04	P6S_UW
EK_U04	Dobiera narzędzia niezbędne do podejmowania decyzji o sposobie zarządzania obiektami hotelarskimi.	K_U04 K_U14	P6S_UW P6S_UU
EK_K05	Zna zasady i warunki aktywnego uczestniczenia w pracy grupowej oraz organizowania i kierowania	K_K02	P6S_KK

	niewielkimi grupami i potrafi te wiedzę i umiejętność wykorzystać we współpracy z grupą, przyjmując w niej różne role.	K_K10	P6S_KR
EK_K06	Okazuje szacunek wobec konsumenta, klienta i gościa hotelowego oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom.	K_K09	P6S_KR

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
	Wykłady/ćwiczenia	
T_01	Pojęcie kultury organizacji, typologia, podziały i kryteria. Style komunikacji w różnych kulturach organizacji. Narzędzia usprawniające przepływ informacji w zespole. Tworzenie i budowanie zespołu w jednostkach hotelarskich	EK_W01 EK_W02 EK_U03 EK_U04 EK_K05 EK_K06
T_02	Otoczenie zewnętrzne przedsiębiorstwa turystycznego. Zasady i metody zarządzania strategią oraz planowanie strategiczne w obiekcie hotelowym.	EK_W01 EK_W02 EK_U03 EK_U04 EK_K05 EK_K06
T_03	Planowanie jeden z etapów zarządzania w obiekcie hotelowym. Organizowanie –etap zarządzania w obiekcie hotelowym.	EK_W01 EK_W02 EK_U03 EK_U04 EK_K05 EK_K06
T_04	Kierowanie i jego rola w procesie zarządzania w obiekcie hotelowym. Kontrola i controlling jako etap zarządzania w obiekcie hotelowym. Marketingowe podejście w zarządzaniu obiektem hotelowym.	EK_W01 EK_W02 EK_U03 EK_U04 EK_K05 EK_K06
T_05	Finansowy aspekt zarządzania i rodzaje analiz finansowych w obiekcie hotelowym.	EK_W01 EK_W02 EK_U03 EK_U04 EK_K05 EK_K06
T_06	Złożoność problematyki zarządzania zasobami ludzkimi w obiekcie hotelowym.	EK_W01 EK_W02 EK_U03 EK_U04 EK_K05 EK_K06
T_07	Znaczenie nowoczesnego zarządzania operacyjnego w obiekcie hotelowym. Analiza i efektywność zarządzania poprzez jakość w obiekcie hotelowym.	EK_W01 EK_W02 EK_U03 EK_U04 EK_K05 EK_K06
T_08	Pułapki i kryzysy w zarządzaniu jednostką hotelarską. Siedem grzechów głównych w zarządzaniu obiektami hotelarskimi.	EK_W01 EK_W02 EK_U03 EK_U04

		EK_K05 EK_K06
--	--	------------------

Metody i formy prowadzenia zajęć	Treści kształcenia i programowe
Wykład z prezentacją multimedialną wybranych zagadnień	T_03
Wykład konwersatoryjny	T_08
Wykład problemowy	
Wykład informacyjny	T_01, T_02, T_04 - 06
Dyskusja	T_08
Praca z tekstem	
Metoda analizy przypadków	T_07
Uczenie problemowe (Problem-based learning)	
Gra dydaktyczna/symulacyjna	
Metoda ćwiczeniowa	T_01, T_02, T_03, T_05, T_06
Metoda warsztatowa	
Metoda projektu	
Demonstracje dźwiękowe i/lub video	
Metody aktywizujące (np.: „burza mózgów”, technika analizy SWOT, technika drzewka decyzyjnego, metoda „kuli śniegowej”, konstruowanie „map myśli”)	
Inne (jakie?) - ...	
...	

Kryteria oceny w odniesieniu do poszczególnych efektów kształcenia				
Efekt kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
EK_W01	Student/ka nie zna ogólnych zasad tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu turystyki w tym hotelarstwa.	Student/ zna podstawowe zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu turystyki w tym hotelarstwa.	Student/ka na poziomie dobrym zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu turystyki w tym hotelarstwa.	Student/ka w pełnym zakresie zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu turystyki w tym hotelarstwa.
EK_W02	Student/ka nie objaśnia uwarunkowań i podstawowych metod podejmowania decyzji o sposobie zarządzania obiektami hotelarskimi.	Student/ka w podstawowym zakresie objaśnia uwarunkowania i metody podejmowania decyzji o sposobie zarządzania obiektami hotelarskimi.	Student/ka na poziomie dobrym objaśnia uwarunkowania i podstawowe metody podejmowania decyzji o sposobie zarządzania obiektami hotelarskimi.	Student/ka w pełnym zakresie objaśnia uwarunkowania i podstawowe metody podejmowania decyzji o sposobie zarządzania obiektami hotelarskimi.
EK_U03	Student/ka nie potrafi identyfikować problemów klienta, konsumenta oraz grupy społecznej pod kątem potrzeb w zakresie	Student/ka w podstawowym zakresie potrafi identyfikować problemy klienta, konsumenta oraz grupy społecznej	Student/ka na poziomie dobrym potrafi identyfikować problemy klienta, konsumenta oraz grupy społecznej pod kątem potrzeb w	Student/ka w pełnym zakresie potrafi identyfikować problemy klienta, konsumenta oraz grupy społecznej pod kątem potrzeb w

	zarządzania obiektami hotelarskimi.	pod kątem potrzeb w zakresie zarządzania obiektami hotelarskimi.	zakresie zarządzania obiektami hotelarskimi.	zakresie zarządzania obiektami hotelarskimi.
EK_U04	Student/ka nie dobiera narzędzi niezbędnych do podejmowania decyzji o sposobie zarządzania obiektami hotelarskimi.	Student/ka w podstawowym zakresie dobiera narzędzia niezbędne do podejmowania decyzji o sposobie zarządzania obiektami hotelarskimi.	Student/ka na poziomie dobrym dobiera narzędzia niezbędne do podejmowania decyzji o sposobie zarządzania obiektami hotelarskimi.	Student/ka w pełnym zakresie dobiera narzędzia niezbędne do podejmowania decyzji o sposobie zarządzania obiektami hotelarskimi.
EK_K05	Student/ka nie zna zasad i warunków aktywnego uczestniczenia w pracy grupowej oraz organizowania i kierowania niewielkimi grupami i nie potrafi tej wiedzy i umiejętności wykorzystać we współpracy z grupą, przyjmując w niej różne role.	Student/ka w podstawowym zakresie zna zasady i warunki aktywnego uczestniczenia w pracy grupowej oraz organizowania i kierowania niewielkimi grupami i potrafi tę wiedzę i umiejętność wykorzystać we współpracy z grupą, przyjmując w niej różne role.	Student/ka na poziomie dobrym zna zasady i warunki aktywnego uczestniczenia w pracy grupowej oraz organizowania i kierowania niewielkimi grupami i potrafi tę wiedzę i umiejętność wykorzystać we współpracy z grupą, przyjmując w niej różne role.	Student/ka w pełnym zakresie zna zasady i warunki aktywnego uczestniczenia w pracy grupowej oraz organizowania i kierowania niewielkimi grupami i potrafi tę wiedzę i umiejętność wykorzystać we współpracy z grupą, przyjmując w niej różne role.
EK_K06	Student/ka nie okazuje szacunku wobec konsumenta, klienta i gościa hotelowego oraz nie wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom.	Student/ka w podstawowym zakresie okazuje szacunek wobec konsumenta, klienta i gościa hotelowego oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom.	Student/ka na poziomie dobrym okazuje szacunek wobec konsumenta, klienta i gościa hotelowego oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom.	Student/ka w pełnym zakresie okazuje szacunek wobec konsumenta, klienta i gościa hotelowego oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom.

Weryfikacja efektów kształcenia	Symbole EK dla modułujących/przedmiotu					
	W01	W02	U03	U04	K05	K06
Egzamin pisemny	X	X	X	X		X
Egzamin ustny						
Zaliczenie pisemne						
Zaliczenie ustne						
Kolokwium pisemne						
Kolokwium ustne						
Test						
Projekt						
Praca pisemna						
Raport						
Prezentacja multimedialna						
Praca podczas ćwiczeń	X	X	X	X	X	X
Inne (jakie?) -						

Wymiar godzinowy zajęć i pracy studenta	Stacjonarne	Niestacjonarne
1. Wykłady (wspólny udział nauczycieli akademickich i	10	10

studentów)		
2. Inne formy (wspólny udział nauczycieli akademickich i studentów)	20	20
3. Konsultacje z nauczycielem	20	20
Razem 1+2+3	50	50
4. Praktyki (realizowane samodzielnie przez studentów)	—	—
5. Praca własna studenta (w tym prace domowe i projektowe, przygotowanie się do zaliczenia/egzaminu)	50	50
Razem 4+5	50	50
SUMA 1+2+3+4+5	100	100
Łącznie punktów ECTS wg planu studiów	4	

Literatura podstawowa	<ul style="list-style-type: none"> – Panasiuk A.(red.), Szostak D., Hotelarstwo, Usługi – Zarządzanie – Eksploatacja. PWN, Warszawa 2008. – Milewska M., Włodarczyk B., Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości z zakresu hotelarstwa.. Wydawnictwo WSTH w Łodzi, Łódź 2005. – Sidorkiewicz M., Pawwlicz A. Propedeutyka hotelarstwa. Ujęcie ekonomiczne. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego, Szczecin 2004. – Szostak D. Podstawy hotelarstwa. Materiały do ćwiczeń i wykładów.. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego, Szczecin 2004.
Literatura uzupełniająca	<ul style="list-style-type: none"> – Bitkowska A., Kolterman K., Wójcik G., Wójcik K., Zarządzanie procesami w przedsiębiorstwie. Aspekty teoretyczno- praktyczne, Difin, Warszawa 2011. – Holliwel J., Ryzyko finansowe. Metody identyfikacji i zarządzania ryzykiem finansowym, Wyd. K.E. Liber s.c., Warszawa 2001. – Knowles T., Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią, PWE (tłum. Górka G.), Warszawa 2001. – Korol T., Systemy ostrzegania przedsiębiorstw przed ryzykiem upadłości, Wyd. Wolters Kluwer Polska Sp. z o.o., Warszawa 2010. – Kotaś R., Sojak S., Rachunkowość zarządcza w hotelarstwie i gastronomii, PWE, Warszawa 2009. – Jędrzejczyk I., Nowoczesny biznes turystyczny. Ekostrategie w zarządzaniu firmą, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2001. – Skrzypek E., Hofman M., Zarządzanie procesami w przedsiębiorstwie. Identyfikowanie, pomiar, usprawnianie, Wyd. Wolters Kluwer Polska Sp. z o.o., Warszawa 2010.