

25. Proces rekrutacji w jednostkach hotelowych



WYŻSZA SZKOŁA HANDLU I USŁUG
W POZNANIU

OPIS PRZEDMIOTU

KIERUNEK	Turystyka i rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Menager hotelarstwa spa&wellness
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny / niestacjonarny
SEMESTR	6

Nazwa przedmiotu	Proces rekrutacji w jednostkach hotelowych	MPR_3_25
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć	Studia stacjonarne – 30	
	Studia niestacjonarne – 18	
	• wykłady	Studia stacjonarne – 10 Studia niestacjonarne – 8
	• inne formy	Studia stacjonarne – 20 Studia niestacjonarne - 10

Cele kształcenia:	<ul style="list-style-type: none"> – Celem procesu dydaktycznego jest zapoznanie z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi procesu rekrutacji w jednostkach hotelowych, – charakterystyka funkcjonowania rynku usług hotelarskich w Polsce i na świecie – wskazanie miejsca hotelarstwa we współczesnym systemie obsługi ruchu turystycznego.
--------------------------	---

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	ma wiedzę o podmiotach rynku turystycznego w Polsce i na świecie, ich ewolucji i zasadach funkcjonowania oraz zna relacje między nimi	K_W03	P6S_WG
EK_W02	zna zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu szeroko rozumianej turystyki w tym hotelarstwa i gastronomii	K_W04	P6S_WG
EK_W03	posiada wiedzę z zakresu mechanizmów ekonomicznych tworzenia i funkcjonowania obiektów turystyczno – hotelarsko - gastronomicznych	K_W06	P6S_WG
EK_U04	potrafi wykorzystać wiedzę teoretyczną do działań mających na celu rozwój przedsiębiorstw turystycznych i rekreacyjnych oraz obszarów na których te przedsiębiorstwa funkcjonują	K_U03	P6S_UW
EK_K05	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, jest kreatywny w odniesieniu do podmiotów gospodarczych	K_K08	P6S_KO
EK_K06	ma świadomość poziomu swojej wiedzy i	K_K01	P6S_KR

	umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego rozwoju osobistego i zawodowego, jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia		P6S_KK
--	---	--	--------

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
	Wykłady/Ćwiczenia	
T_01	Czym jest proces rekrutacji	EK_W01 EK_W02 EK_U04 EK_K05 EK_K06
T_02	Etapy rekrutacji	EK_W01 EK_W02 EK_U04 EK_K05 EK_K06
T_03	Znaczenie selekcji	EK_W01 EK_W02 EK_U04 EK_K05 EK_K06
T_04	Przygotowanie ogłoszenia do mediów na konkretne stanowiska w hotelarstwie	EK_W01 EK_W02 EK_U04 EK_K05 EK_K06
T_05	Opis stanowiska, zakres obowiązków i definiowanie pożądanych umiejętności personalnych na poszczególnych stanowiskach w hotelarstwie	EK_W01 EK_W02 EK_U04 EK_K05 EK_K06
T_06	Dokumenty aplikacyjne analiza i poprawność	EK_W01 EK_W02 EK_U04 EK_K05 EK_K06
T_07	Rola i cel rozmowy kwalifikacyjnej	EK_W01 EK_W02 EK_U04 EK_K05 EK_K06
T_08	Od analizy do wyboru czyli jak podjąć decyzję wybierając pracownika.	EK_W01 EK_W02 EK_U04 EK_K05 EK_K06

Metody i formy prowadzenia zajęć	Treści kształcenia i programowe
Wykład z prezentacją multimedialną wybranych zagadnień	
Wykład konwersatoryjny	T_04 - 08
Wykład problemowy	
Wykład informacyjny	T_01 – 03
Dyskusja	T_08

Praca z tekstem	
Metoda analizy przypadków	
Uczenie problemowe (Problem-based learning)	
Gra dydaktyczna/symulacyjna	
Metoda ćwiczeniowa	T_04 - T_07
Metoda warsztatowa	
Metoda projektu	
Prezentacja multimedialna	
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 posiada podstawowej wiedzy o podmiotach rynku hotelarskiego w Polsce i na świecie, ich ewolucji i zasadach funkcjonowania oraz zna relacje między nimi	Student/ka ma podstawową wiedzę o podmiotach rynku hotelarskiego w Polsce i na świecie, ich ewolucji i zasadach funkcjonowania oraz zna relacje między nimi	Student/ka posiada rozszerzoną wiedzę na temat podmiotów rynku hotelarskiego w Polsce i na świecie, ich ewolucji i zasadach funkcjonowania oraz zna relacje między nimi	Student/ka posiada duży zasób wiedzy, popartej własnym doświadczeniem na temat podmiotów rynku hotelarskiego w Polsce i na świecie, ich ewolucji i zasadach funkcjonowania oraz zna relacje między nimi
EK_W02	Student/ka nie zna podstawowych zasad tworzenia i rozwoju form z zakresu hotelarstwa i gastronomii	Student/ka zna podstawowe zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu hotelarstwa i gastronomii	Student/ka ma rozbudowaną wiedzę na temat zasad tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu hotelarstwa i gastronomii	Student/ka posiada duży zasób wiedzy, popartej własnym doświadczeniem w zakresie zasad tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu hotelarstwa i gastronomii
EK_W03	Student/ka nie posiada wystarczającej wiedzy z zakresu mechanizmów ekonomicznych tworzenia i funkcjonowania obiektów turystyczno – hotelarsko - gastronomicznych	Student/ka posiada wiedzę z zakresu mechanizmów ekonomicznych tworzenia i funkcjonowania obiektów turystyczno – hotelarsko - gastronomicznych	Student/ka posiada rozszerzoną wiedzę z zakresu mechanizmów ekonomicznych tworzenia i funkcjonowania obiektów turystyczno – hotelarsko - gastronomicznych	Student/ka posiada duży zasób wiedzy, popartej własnym doświadczeniem z zakresu mechanizmów ekonomicznych tworzenia i funkcjonowania obiektów turystyczno – hotelarsko - gastronomicznych
EK_U04	Student/ka nie potrafi wykorzystać wiedzy teoretycznej do działań mających na celu rozwój przedsiębiorstw turystycznych i	Student/ka potrafi wykorzystać wiedzę teoretyczną do działań mających na celu rozwój przedsiębiorstw turystycznych i	Student/ka dobrze radzi sobie jak wykorzystać wiedzę teoretyczną do działań mających na celu rozwój przedsiębiorstw	Student/ka w pełni wykorzystuje wiedzę teoretyczną do działań mających na celu rozwój przedsiębiorstw turystycznych i

	rekreacyjnych oraz obszarów na których te przedsiębiorstwa funkcjonują	rekreacyjnych oraz obszarów na których te przedsiębiorstwa funkcjonują	turystycznych i rekreacyjnych oraz obszarów na których te przedsiębiorstwa funkcjonują	rekreacyjnych oraz obszarów na których te przedsiębiorstwa funkcjonują
EK_K05	Student/ka nie wykazuje myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, nie jest kreatywny/a w odniesieniu do podmiotów gospodarczych	Student/ka myśli i działa w sposób przedsiębiorczy, jest kreatywny w odniesieniu do podmiotów gospodarczych	Student/ka dobrze radzi sobie z myśleniem i działaniem w sposób przedsiębiorczy, jest kreatywny w odniesieniu do podmiotów gospodarczych	Student/ka bardzo dobrze opanował sposób przedsiębiorczego myślenia i działania, jest kreatywny w odniesieniu do podmiotów gospodarczych
EK_K06	Student/ka nie zdaje sobie sprawy z poziomu swojej wiedzy i umiejętności, nie rozumie potrzeby ciągłego rozwoju osobistego i zawodowego, nie jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia	Student/ka ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego rozwoju osobistego i zawodowego, jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia	Student/ka stara się doskonalić w zakresie poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego rozwoju osobistego i zawodowego, jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia	Student/ka jest gotowy do samokształcenia obejmującego poszerzenie poziomu swojej wiedzy i umiejętności, doskonale rozumie potrzebę ciągłego rozwoju osobistego i zawodowego, jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia

Weryfikacja efektów kształcenia	Symbole EK dla modułujących/przedmiotu					
	W01	W02	U03	U04	K05	K06
Egzamin pisemny						
Egzamin ustny	X	X	X	X	X	X
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 studentów)	10	8
2. Inne formy (wspólny udział nauczycieli akademickich i studentów)	20	10
3. Konsultacje z nauczycielem	10	15
Razem 1+2+3	40	33
4. Praktyki (realizowane samodzielnie przez studentów)	—	—

5. Praca własna studenta (w tym prace domowe i projektowe, przygotowanie się do zaliczenia/egzaminu)	35	42
Razem 4+5	35	42
SUMA 1+2+3+4+5	75	75
Łącznie punktów ECTS wg planu studiów	3	

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"> – Sergiusz Trzeciak. "Coaching marki osobistej czyli kariera lidera" – Allen D. "sztuka bezstresowej efektywności" – Armstrong T. " Siedem rodzajów inteligencji. Odkryj je w sobie i rozwijaj" – Bredemeier r. N. " Sekrety retoryki. Reguły skutecznej komunikacji" – Carnegie D. "Jak zdobywać przyjaciół i zjednać sobie ludzi" – Cialdini R. B. " Wywieranie wpływu na ludzi" – Covey S. R. " & nawyków skutecznego działania" – Dweck C. " Nowa psychologia sukcesu" – Goleman D. " Inteligencja emocjonalna" – Sniegocka A. " Rozmowa kwalifikacyjna czyli o czym nie wiedzą kandydaci do pracy, czyli sekrety rekrutujących" – Walkiewicz J. "Pełna moc możliwości" – Paszkowska Rogacz A. " Metody pracy z grupą"