

22. Współczesne tendencje w hotelarstwie



WYŻSZA SZKOŁA HANDLU I USŁUG
W POZNANIU

OPIS PRZEDMIOTU

KIERUNEK	Turystyka i rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Menager hotelarstwa, wellness &spa
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny / niestacjonarny
SEMESTR	5

Nazwa przedmiotu	Współczesne tendencje w hotelarstwie	MPR_3_22
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:	<ul style="list-style-type: none"> – Celem procesu dydaktycznego jest zapoznanie z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi funkcjonowania hotelarstwa w makrootoczeniu turystycznym, – 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_U04	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	
T_01	Podstawowa terminologia związana z hotelarstwem	EK_W01 EK_W02 EK_W03
T_02	Zarys historii hotelarstwa	EK_W01 EK_W02 EK_W03
T_03	Usługi hotelarskie – cechy i klasyfikacja	EK_W01 EK_W02 EK_W03
T_04	Elementy składowe obiektu hotelarskiego I	EK_W01 EK_W02 EK_W03
T_05	Elementy składowe obiektu hotelarskiego II	EK_W01 EK_W02 EK_W03
T_06	Ikony światowego hotelarstwa	EK_W01 EK_W02 EK_W03
T_07	Hotelarstwo sieciowe	EK_W01 EK_W02 EK_W03
T_08	Specyfika branży hotelarskiej	EK_W01 EK_W02 EK_W03

	Ćwiczenia	
T_09	Klasyfikacja i kategoryzacja obiektów hotelarskich	EK_W01 EK_W02 EK_U01
T_10	Wypełnianie wniosków klasyfikacyjno-kategoryzacyjnych obiektów hotelarskich	EK_U01
T_11	Kreowanie oferty hotelarskiej dla konkretnej grupy docelowej	EK_U01 EK_K01 EK_K02
T_12	Systemy dystrybucji usług hotelarskich	EK_W02 EK_W03 EK_K01
T_13	Recepcja hotelowa	EK_W02 EK_W03 EK_K01 EK_K02
T_14	Stan bazy noclegowej w Polsce	EK_W01 EK_W02 EK_W03
T_15	Gastronomia w hotelarstwie	EK_W01 EK_W02 EK_W03
T_16	Turystyka biznesowa w hotelarstwie	EK_W01

		EK_W02 EK_W03
T_17	Prezentacja najciekawszych przedsiębiorstw hotelarskich w Polsce i na świecie	EK_U01 EK_K01 EK_K02
T_18	Klasyfikacja i kategoryzacja obiektów hotelarskich	EK_W01 EK_W02 EK_W03 EK_U01

Metody i formy prowadzenia zajęć	Treści kształcenia i programowe
Wykład z prezentacją multimedialną wybranych zagadnień	T_03, T_06
Wykład konwersatoryjny	
Wykład problemowy	
Wykład informacyjny	T_01, T_02, T_04, T_05, T_07, T_08
Dyskusja	
Praca z tekstem	
Metoda analizy przypadków	
Uczenie problemowe (Problem-based learning)	
Gra dydaktyczna/symulacyjna	
Metoda ćwiczeniowa	T_09 – 12, T_13 - 16
Metoda warsztatowa	
Metoda projektu	
Prezentacja multimedialna	T_17
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	Student/ka zna podstawowe zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej	Student/ka ma rozbudowaną wiedzę na temat zasad tworzenia i rozwoju	Student/ka posiada duży zasób wiedzy, popartej własnym doświadczeniem w

	hotelarstwa i gastronomii	przedsiębiorczości z zakresu hotelarstwa i gastronomii	form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu hotelarstwa i gastronomii	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 rekreacyjnych oraz obszarów na których te przedsiębiorstwa funkcjonują	Student/ka potrafi wykorzystać wiedzę teoretyczną do działań mających na celu rozwój przedsiębiorstw turystycznych i rekreacyjnych oraz obszarów na których te przedsiębiorstwa funkcjonują	Student/ka dobrze radzi sobie jak wykorzystać wiedzę teoretyczną do działań mających na celu rozwój przedsiębiorstw turystycznych i rekreacyjnych oraz obszarów na których te przedsiębiorstwa funkcjonują	Student/ka w pełni wykorzystuje wiedzę teoretyczną do działań mających na celu rozwój przedsiębiorstw turystycznych i 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	W03	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	X	X	X	X	X	X
Raport						
Prezentacja multimedialna	X	X	X	X	X	X
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	10
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	Panasiuk A.(red.), Szostak D. (2008): Hotelarstwo, Usługi – Zarządzanie – Eksploatacja. PWN, Warszawa Milewska M., Włodarczyk B. (2005): Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości z zakresu hotelarstwa.. Wydawnictwo WSTH w Łodzi, Łódź Sidorkiewicz M., Pawwlicz A. (2004): Propedeutyka hotelarstwa. Ujęcie ekonomiczne. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego, Szczecin
Literatura uzupełniająca	Szostak D. (2004): Podstawy hotelarstwa. Materiały do ćwiczeń i wykładów.. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego, Szczecin