

I. OGÓLNE INFORMACJE PODSTAWOWE O PRZEDMIOCIE (MODULE)

Zarządzanie w hotelarstwie i gastronomii

Nazwa jednostki organizacyjnej prowadzącej kierunek:	Uczelnia Biznesu i Nauk Stosowanych „Varsovia”
Nazwa kierunku studiów, poziom kształcenia:	Zarządzanie, studia I stopnia
Liczba punktów ECTS	4
Język przedmiotu- polski, angielski, inny	polski
Profil kształcenia:	PRAKTYCZNY
Nazwa specjalności:	Zarządzanie i marketing w turystyce, hotelarstwie i gastronomii
Rodzaj modułu kształcenia: (wskazać właściwe)	Podstawowy / kierunkowy/ <u>specjalnościowy</u> /obowiązkowy/fakultatywny
Rok / Semestr:	III/6
Osoba koordynująca przedmiot:	Koordynator przedmiotu
Wymagania wstępne (wynikające z następstwa przedmiotów):	Wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne nabyte w ramach przedmiotów: z semestrów 1-4

II. FORMY ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH ORAZ WYMIAR GODZIN

	Wykład	Ćwiczenia/konwersatorium	Laboratorium	Warsztaty	Projekt	Seminarium	Praktyki	Ko	Egzamin / zaliczenie	Suma godzin	Ogółem ECTS
Studia stacjonarne				40	10			4	2	56	4
Studia niestacjonarne				24	8			4	2	38	4

III. METODY REALIZACJI ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH

Formy zajęć	Metody dydaktyczne (właściwe podkreślić)
Wykład/Ćwiczenia/Warsztat/Projekt/ Laboratorium	Wykład z dyskusją ukierunkowaną wykład z prezentacją multimedialną <u>case study</u> , metoda sytuacyjna, <u>metoda projektów</u> , <u>dyskusja dydaktyczna</u> . Ćwiczenia rachunkowe Ćwiczenia z wykorzystaniem narzędzi informatycznych - edukacyjna gra Gra symulacyjna Drama Inne: zajęcia projektowe, warsztaty

IV. PRZEDMIOTOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ Z ODNIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKU

Lp.	Opis przedmiotowych efektów uczenia się	Odniesienie do efektu kierunkowego
-----	---	------------------------------------

		symbol
Wiedza:		
P_W01	Student posiada wiedzę teoretyczną z zakresu hotelarstwa i gastronomii, zna historię rozwoju polskiego i światowego hotelarstwa, identyfikuje kluczowe systemy hotelarskie w Polsce i na świecie. Zna podstawy prawne przystosowania bazy hotelowej do obsługi gości niepełnosprawnych i przykładowych projektów europejskich upowszechniających turystykę. Zna założenia polityki proekologicznej realizowanych w obiektach hotelarskich.	K1P_W02 K1P_W12
P_W02	Student potrafi scharakteryzować trendy współczesnego hotelarstwa. Zdefiniować pojęcie agroturystyka, turystyka wiejska, ekoturystyka, scharakteryzować sanatoria i uzdrowiska oraz usługi hotelarskie i gastronomiczne w nich prowadzone.	K1P_W11 K1P_W12
Umiejętności:		
P_U01	Student potrafi dokonywać obserwacji zjawisk i procesów występujących w obiektach hotelowych i gastronomicznych oraz ich opisu, analizy i interpretacji stosując podstawowe ujęcia i pojęcia teoretyczne, posiada wiedzę z zakresu wykorzystania informatyki w hotelarstwie i gastronomii.	K1P_U01 K1P_U07 K1P_U10
Kompetencje społeczne:		
P_K01	Student jest gotów kontynuować, uzupełniać i doskonalić nabytą wiedzę i umiejętności.	K1P_K01 K1P_K02
V. TREŚCI KSZTAŁCENIA		
Lp.	Warsztaty:	Odniesienie do przedmiotowych efektów uczenia się
W1	Wybrane pojęcia z zakresu hotelarstwa. Zapoznanie się z historią rozwoju polskiego i światowego hotelarstwa. Identyfikacja kluczowych systemów hotelarskich w Polsce i na świecie	P_W01-P_W02, P_U01, P_K01
W2	Analiza założeń kategoryzacji obiektów hotelarskich w wybranych krajach europejskich. Wielcy ludzie hotelarstwa. Usługi hotelarskie – pojęcie, cechy, podział, przykłady usług hotelarskich	P_W01-P_W02, P_U01, P_K01
W3	Poznanie podstaw prawnych przystosowania bazy hotelowej do obsługi gości niepełnosprawnych i przykładowych projektów europejskich upowszechniających turystykę. Analiza założeń polityki proekologicznej realizowanych w obiektach hotelarskich. Identyfikacja organizacji wspierających rozwój polskiego i światowego hotelarstwa.	P_W01-P_W02, P_U01, P_K01
W4	Weryfikacja trendów współczesnego hotelarstwa. Agroturystyka. Kategoryzacja w agroturystyce. Turystyka wiejska. Ekoturystyka. Sanatoria i uzdrowiska. Usługi hotelarskie i gastronomiczne w nich prowadzone. Podstawowe pojęcia z gastronomii. Podział lokali gastronomicznych. Podział obowiązków w gastronomii. Strategie działania firm gastronomicznych. Gastronomia hotelowa.	P_W01-P_W02, P_U01, P_K01
W5	Specyfika rynku usług hotelarskich i gastronomicznych. Ocena rozmiarów rynku, podaży i popytu na rynku usług gastronomicznych. Stan bazy materialnej dla gastronomii, organizacja rynku usług gastronomicznych w Polsce – jego struktura, segmenty, dostawcy. Organizacja nowego przedsiębiorstwa hotelarskiego, procedury uruchomienia przedsiębiorstwa.	P_W01-P_W02, P_U01, P_K01
W6	Dietoprofilaktyka w gastronomii. Pojęcie, struktura, istota i znaczenie promocji na rynku usług gastronomicznych. Pozycjonowanie zakładu gastronomicznego wobec konkurencji.	P_W01-P_W02, P_U01, P_K01

W7	Rynek usług cateringowych i koncesyjnych. Innowacje i kierunki zmian i rozwoju na rynku usług gastronomicznych. Historia żywności i żywienia. Kuchnia naturalna, regionalna, tradycyjna. Sztuka dekorowania stołów i potraw	P_W01-P_W02, P_U01, P_K01
W8	Aspekty i modele gościnności, funkcje hotelu. Identyfikacja wielkości oraz specyfiki polskiej bazy noclegowej. Przykłady obiektów hotelarskich i innych, w których świadczone są usługi hotelarskie.	P_W01-P_W02, P_U01, P_K01
W9	Identyfikacja tzw. innych obiektów noclegowych występujących na polskim rynku turystycznym. Określenie zakresu usług dodatkowych na przykładzie małopolskich obiektów noclegowych. Analiza znaczenia czynnika osobowego we współczesnym hotelarstwie.	P_W01-P_W02, P_U01, P_K01
W10	Istota managementu w hotelarstwie. Dokumentacja hotelowa. Kształtowanie kultury jakości usług w hotelarstwie. Analiza działań promocyjnych podejmowanych przez wybrane obiekty noclegowe.	P_W01-P_W02, P_U01, P_K01
W11	Podstawy wiedzy o żywieniu. Żywność modyfikowana genetycznie. Jak sporządza się kartę menu. Agroturystyka. Ekoturystyka. Sanatoria i uzdrowiska. Usługi hotelarskie i gastronomiczne w nich prowadzone.	P_W01-P_W02, P_U01, P_K01
W12	Tematyka gastronomiczna i kulinarna w sztuce, filmy o jedzeniu i gastronomii, typowe motywy kulinarne w sztuce i ich wizualizacje, ikonografia jedzenia jako źródło historyczne, mityczna i religijna symbolika jedzenia w sztuce, estetyka sztuki i style gastronomiczne.	P_W01-P_W02, P_U01, P_K01
W13	Kuchnie świata. Kultura biesiadowania.	P_W01-P_W02, P_U01, P_K01
W14	Wykorzystania informatyki w hotelarstwie i gastronomii	P_W01-P_W02, P_U01, P_K01
P1	Sławne i oryginalne hotele na świecie i w Polsce.	P_W01-P_W02, P_U01, P_K01

VI. METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Forma zajęć, w ramach której weryfikowany jest EU	Metoda weryfikacji (WŁAŚCIWE WYBRAĆ) Egzamin pisemny, egzamin ustny, kolokwium, projekt, prezentacja, referat, esej inne	Kategoria weryfikowanych efektów uczenia się: wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne WŁAŚCIWE WYBRAĆ
--	---	--

Warsztaty	Test wiedzy / praca pisemna	P_W01-P_W02, P_U01, P_K01
Projekt	Case studies	P_W01-P_W02, P_U01, P_K01

WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU wskazać właściwe

Warsztaty	Pozytywna ocena testu wiedzy i projektu, pozytywna ocena aktywności na zajęciach	P_W01-P_W02, P_U01, P_K01
Projekt	Pozytywna ocena projektu, pozytywna ocena aktywności na zajęciach	P_W01-P_W02, P_U01, P_K01

VIII. NAKŁAD PRACY STUDENTA – WYMIAR GODZIN I BILANS PUNKTÓW ECTS

Rodzaj aktywności ECTS	Obciążenie studenta	
	Studia	Studia

	stacjonarne	niestacjonarne
1. Udział w zajęciach z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego i studentów dydaktycznych (wykłady, ćwiczenia, konwersatoria, projekt, laboratoria, warsztaty, seminaria) – SUMA godzin – z punktu II	56	38
W tym		
1.1. Udział w zajęciach z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego i studentów	40	24
1.2. Egzaminy/zaliczenia - liczba godzin	2	2
1.3. Zajęcia projektowe	10	8
1.4. Udział w konsultacjach - liczba godzin	4	4
2. Indywidualna praca własna studenta - liczba godzin – Projekt / esej / studium przypadku / zadanie praktyczne, samodzielne przygotowanie się do zajęć, egzaminów, zaliczeń	44	62
Sumaryczne obciążenie pracą studenta (25h = 1 ECTS) SUMA godzin i ECTS	100/4	100/4

IX. LITERATURA PRZEDMIOTU ORAZ INNE MATERIAŁY DYDAKTYCZNE

Literatura podstawowa przedmiotu:

Sala J. Hotelarstwo. Usługi. Zarządzanie. Procesy koncentracji, PWE Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2019

Birhanu T., Opieka i obsługa klienta w turystyce i hotelarstwie, KS OmniScriptum Publishing 2020

Literatura uzupełniająca przedmiotu:

Mitura E., Koniuszewska E., Hotelarstwo – organizacja pracy i technika pracy, Difin, Warszawa 2008.

Panasiuk A., Szostak D., Hotelarstwo. Usługi-eksploatacja-zarządzanie, PWN, Warszawa 2008.

Panasiuk A., Szostak D., Hotelarstwo, usługi, eksploatacja, zarządzanie, PWN, Warszawa 2008

Sala J., Formy współczesnego hotelarstwa. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Kraków 2008

Sala J., Marketing w gastronomii. PWE, Warszawa 2004.

Siwiński W., Tauber R., Mucha-Szajek E., Turystyka rekreacja hotelarstwo i gastronomia w teorii i praktyce. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu, Poznań 2011.

Popielas J., Tauber D., Logistyka dla hotelarzy, gastronomów i nie tylko, Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu, Poznań 2007.

Dominik P., Dragoń W., Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego, Wydawnictwo: AlmaMer Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2009.

Inne materiały dydaktyczne:

I. OGÓLNE INFORMACJE PODSTAWOWE O PRZEDMIOCIE (MODULE)

Planowanie imprez turystycznych

Nazwa jednostki organizacyjnej prowadzącej kierunek:	Uczelnia Biznesu i Nauk Stosowanych „Varsovia”
Nazwa kierunku studiów, poziom kształcenia:	Zarządzanie, studia I stopnia
Liczba punktów ECTS	4
Język przedmiotu- polski, angielski, inny	polski

Profil kształcenia:		PRAKTYCZNY									
Nazwa specjalności:		Zarządzanie i marketing w turystyce, hotelarstwie i gastronomii									
Rodzaj modułu kształcenia: (wskazać właściwe)		Podstawowy / kierunkowy/ <u>specjalnościowy</u> /obowiązkowy/ fakultatywny									
Rok / Semestr:		III/6									
Osoba koordynująca przedmiot:		Koordynator przedmiotu									
Wymagania wstępne (wynikające z następstwa przedmiotów):		Wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne nabyte w ramach przedmiotów: z semestrów 1-5									
II. FORMY ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH ORAZ WYMIAR GODZIN											
	Wykład	Ćwiczenia/konwersatorium	Laboratorium	Warsztaty	Projekt	Seminarium	Praktyki	Ko	Egzamin / zaliczenie	Suma godzin	Ogółem ECTS
Studia stacjonarne				40	10			4	2	56	4
Studia niestacjonarne				24	8			4	2	38	4
III. METODY REALIZACJI ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH											
Formy zajęć				Metody dydaktyczne (właściwe podkreślić)							
Wykład/Ćwiczenia/Warsztat/Projekt/ Laboratorium				<p>Wykład z dyskusją ukierunkowaną wykład z prezentacją multimedialną <u>case study,</u> metoda sytuacyjna, <u>metoda projektów,</u> <u>dyskusja dydaktyczna.</u> Ćwiczenia rachunkowe Ćwiczenia z wykorzystaniem narzędzi informatycznych - edukacyjna gra Gra symulacyjna Drama Inne: zajęcia projektowe, warsztaty</p>							
IV. PRZEDMIOTOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ Z ODNIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKU											
Lp.	Opis przedmiotowych efektów uczenia się									Odniesienie do efektu kierunkowego symbol	
Wiedza:											
P_W01	Omawia budowę regulaminu imprezy rekreacyjnej lub turystycznej									K1P_W12	
Umiejętności:											
P_U01	Organizuje imprezę turystyczną lub rekreacyjną.									K1P_U14	
Kompetencje społeczne:											
P_K01	Jest gotowy prezentować i raportować swoje zaangażowanie w realizację powierzonych zadań podczas organizacji wskazanej imprezy rekreacyjnej lub turystycznej.									K1P_K04	

V. TREŚCI KSZTAŁCENIA		
Lp.	Warsztaty:	Odniesienie do przedmiotowych efektów uczenia się
W1	Podstawowe wskazówki organizacji imprez turystyki krajoznawczej na przykładzie wycieczek szkolnych.	P_W01, P_U01, P_K01
W2	Rola imprez turystycznych i rekreacyjnych w budżecie czasu wolnego człowieka.	P_W01, P_U01, P_K01
W3	Wprowadzenie w problematykę organizacji imprez rekreacyjnych: rola imprez turystycznych i rekreacyjnych w budżecie czasu wolnego człowieka, podziały i rodzaje imprez rekreacyjnych, etapy organizacji imprez rekreacyjnych, budowa regulaminu imprezy, konstruowanie szczegółowego programu minutowego, przygotowanie scenariusza otwarcia, przebiegu i zamknięcia imprezy, przygotowanie stanowisk gier i zabaw oraz dekoracji, miejsca imprez, uzyskiwanie wsparcia finansowego od sponsorów, powoływanie i koordynowanie pracą sekcji specjalistycznych: techniczno-sportowej, gospodarczo-finansowej i marketingowo-informacyjnej, zasady prowadzenia ogólnej dokumentacji imprezy.	P_W01, P_U01, P_K01
W4	Marketing imprez turystycznych i rekreacyjnych. Podstawowe narzędzia stosowane w promocji imprezy (zgłoszenia, komunikaty, plakaty itp.).	P_W01, P_U01, P_K01
W5	Dobór programu imprezy do wieku i poziomu sprawności uczestników. Systemy rozgrywek w organizacji turniejów i zawodów	P_W01, P_U01, P_K01
W6	Rola negocjacji w organizacji imprez rekreacyjnych i turystycznych	P_W01, P_U01, P_K01
W7	Planowanie wybranych imprez turystycznych/rekreacyjnych.	P_W01, P_U01, P_K01
W7	Opracowanie regulaminu i budżetu imprezy, powoływanie i koordynowanie pracą sekcji specjalistycznych.	P_W01, P_U01, P_K01
W8	Realizacja wskazanych imprez turystycznych/rekreacyjnych w wybranym środowisku (przedszkole, szkoła, Akademia Wychowanie Fizycznego i Sportu, Towarzystwo Krzewienia Kultury Fizycznej, Polska Federacja Nordic Walking, Dom Seniora, Młodzieżowy Domy Kultury, klub sportowy, Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, imprezy plenerowe, itp.) oraz w wybranych grupach wiekowych (dzieci, młodzież, osoby dorosłe, osoby starsze) i środowisku osób niepełnosprawnych	P_W01, P_U01, P_K01
W9	Rozliczenie oraz podsumowanie przeprowadzonych imprez, weryfikacja prowadzonej dokumentacji.	P_W01, P_U01, P_K01
P1	Case studies	P_W01, P_U01, P_K01
VI. METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ		
Forma zajęć, w ramach której weryfikowany jest EU	Metoda weryfikacji (WŁAŚCIWE WYBRAĆ) Egzamin pisemny, egzamin ustny, kolokwium, projekt, prezentacja, referat, esej inne	Kategoria weryfikowanych efektów uczenia się: wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne WŁAŚCIWE WYBRAĆ
Warsztaty	Test wiedzy / praca pisemna	P_W01, P_U01, P_K01

Projekt	Case studies	P_W01, P_U01, P_K01
WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU wskazać właściwe		
Warsztaty	Pozytywna ocena testu wiedzy i projektu, pozytywna ocena aktywności na zajęciach	P_W01, P_U01, P_K01
Projekt	Pozytywna ocena projektu, pozytywna ocena aktywności na zajęciach	P_W01, P_U01, P_K01

VIII. NAKŁAD PRACY STUDENTA – WYMIAR GODZIN I BILANS PUNKTÓW ECTS

Rodzaj aktywności ECTS	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1. Udział w zajęciach z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego i studentów dydaktycznych (wykłady, ćwiczenia, konwersatoria, projekt, laboratoria, warsztaty, seminaria) – SUMA godzin – z punktu II	56	38
W tym		
1.1. Udział w zajęciach z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego i studentów	40	24
1.2. Egzaminy/zaliczenia - liczba godzin	2	2
1.3. Zajęcia projektowe	10	8
1.4. Udział w konsultacjach - liczba godzin	4	4
2. Indywidualna praca własna studenta - liczba godzin – Projekt / esej / studium przypadku / zadanie praktyczne, samodzielne przygotowanie się do zajęć, egzaminów, zaliczeń	44	62
Sumaryczne obciążenie pracą studenta (25h = 1 ECTS) SUMA godzin i ECTS	100/4	100/4

IX. LITERATURA PRZEDMIOTU ORAZ INNE MATERIAŁY DYDAKTYCZNE

Literatura podstawowa przedmiotu:

Swastek A., Sydorko-Raszewska D., Przygotowanie imprez i usług turystycznych. Część 1, Wydawnictwo: Format AB 2021
Swastek A., Sydorko-Raszewska D., Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych. Technik organizacji turystyki. Kwalifikacja HCT.08. Część 2, Wydawnictwo: Format AB 2023

Literatura uzupełniająca przedmiotu:

Podstawy prawne bezpieczeństwa imprez sportowych. 1998. Polska Korpocja Menedżerów Imprez Sportowych, Warszawa.
Zarzycki P. 2002. *Zasady organizacji imprez turystyki kwalifikowanej.* [W:] Toczek-Werner S. (red.): Podstawy rekreacji i turystyki. AWF, Wrocław.
Michalczak W. 2002. *Zasady organizacji imprez turystyki krajoznawczej.* W: Toczek-Werner S. (red.): Podstawy rekreacji i turystyki. AWF, Wrocław.
Oździński J. 2001. *Organizacja imprez rekreacyjnych.* [W:] Kiełbasiewicz-Drozdowska I., Siwiński W. (red.): Teoria i metodyka rekreacji, AWF, Poznań.
Sołtysik M. 2002. *Zasady organizacji imprez rekreacyjnych.* [W:] Toczek-Werner S. (red.): Podstawy rekreacji i turystyki. AWF, Wrocław.
Strugarek J. 2007. *Organizacja i prowadzenie imprez sportowych, rekreacyjnych i turystycznych.* UAM, Poznań.

Inne materiały dydaktyczne:

I. OGÓLNE INFORMACJE PODSTAWOWE O PRZEDMIOCIE (MODULE)

Promocja i sprzedaż usług hotelowych											
Nazwa jednostki organizacyjnej prowadzącej kierunek:				Uczelnia Biznesu i Nauk Stosowanych „Varsovia”							
Nazwa kierunku studiów, poziom kształcenia:				Zarządzanie , studia I stopnia							
Liczba punktów ECTS				4							
Język przedmiotu- polski, angielski, inny				polski							
Profil kształcenia:				PRAKTYCZNY							
Nazwa specjalności:				Zarządzanie i marketing w turystyce, hotelarstwie i gastronomii							
Rodzaj modułu kształcenia: (wskazać właściwe)				Podstawowy / kierunkowy/ <u>specjalnościowy</u> /obowiązkowy/fakultatywny							
Rok / Semestr:				III/6							
Osoba koordynująca przedmiot:				Koordynator przedmiotu							
Wymagania wstępne (wynikające z następstwa przedmiotów):				Wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne nabyte w ramach przedmiotów: przedmioty z semestrów 1-5							
II. FORMY ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH ORAZ WYMIAR GODZIN											
	Wykład	Ćwiczenia/konwersatorium	Laboratorium	Warsztaty	Projekt	Seminarium	Praktyki	Ko	Egzamin / zaliczenie	Suma godzin	Ogółem ECTS
Studia stacjonarne				40	10			4	2	56	4
Studia niestacjonarne				24	8			4	2	38	4
III. METODY REALIZACJI ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH											
Formy zajęć				Metody dydaktyczne (właściwe podkreślić)							
Wykład/Ćwiczenia/Warsztat/Projekt/Laboratorium				<p>Wykład z dyskusją ukierunkowaną wykład z prezentacją multimedialną <u>case study</u>, metoda sytuacyjna, <u>metoda projektów</u>, <u>dyskusja dydaktyczna</u>. Ćwiczenia rachunkowe Ćwiczenia z wykorzystaniem narzędzi informatycznych - edukacyjna gra Gra symulacyjna Drama Inne: zajęcia projektowe, warsztaty</p>							
IV. PRZEDMIOTOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKU											
Lp.	Opis przedmiotowych efektów uczenia się										Odniesienie do efektu kierunkowego symbol

Wiedza:		
P_W01	Zna nazewnictwo stosowanych różnych rodzajów marketingu, np. strategicznego, terytorialnego, relacji	K1P_W02 K1P_W06
P_W02	Zna zasady budowania strategii rozwoju turystyki na poziomie gminy, regionu, firmy	K1P_W03 K1P_W13
Umiejętności:		
P_U01	Potrafi wykorzystać koncepcje marketingu - mix oraz tę koncepcję w odniesieniu do branży turystycznej	K1P_U01 K1P_U02
P_U02	Potrafi wymienić i scharakteryzować poszczególne elementy marketingu w turystyce: produkt, cenę, dystrybucję oraz promocję	K1P_U05 K1P_U06
Kompetencje społeczne:		
P_K01	Jest gotów do analizy i krytycznej oceny dotyczącej stosowanej wiedzy w procesach zarządzania, skuteczności rozwiązań praktycznych	K1P_K01
P_K02	Jest gotów wdrożyć w życie zasady konstrukcji projektów i strategii rozwoju turystyki opartych na zasadach marketingowych	K1P_K04
V. TREŚCI KSZTAŁCENIA		
Lp.	Warsztaty:	Odniesienie do przedmiotowych efektów uczenia się
W1	Koncepcja marketingu usług turystycznych i hotelarskich. Zachowanie klienta na rynku usług turystyczno-hotelarskich.	P_W01-P_W02, P_U01-P_U02, P_K01-P_K02
W2	Koncepcja marketingowa w turystyce. Marketing usług rekreacyjnych i jego rodzaje. Marketing terytorialny w rozwoju turystyki i hotelarstwa. Produkt na rynku usług hotelarskich.	P_W01-P_W02, P_U01-P_U02, P_K01-P_K02
W3	Cena usług hotelarskich. Dystrybucja usług turystycznych i kanały sprzedaży usług hotelarskich. Promocja usług hotelarskich za pomocą różnych instrumentów komunikacji z rynkiem.	P_W01-P_W02, P_U01-P_U02, P_K01-P_K02
W4	Personel turystyczny.	P_W01-P_W02, P_U01-P_U02, P_K01-P_K02
W5	Segmentacja rynku turystycznego. Kryteria podziału rynku turystyczno-hotelarskiego. Świadczenie materialne i proces świadczenia usług hotelarskich. Badania marketingowe na rynku usług hotelarskich	P_W01-P_W02, P_U01-P_U02, P_K01-P_K02
W6	Strategie rynkowe w turystyce i hotelarstwie. Istota marketingu relacji i marketingu partnerskiego w hotelarstwie i turystyce. Marketing biur podróży.	P_W01-P_W02, P_U01-P_U02, P_K01-P_K02
P1	Case studies	P_W01-P_W02, P_U01-P_U02, P_K01-P_K02
VI. METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ		
Forma zajęć, w ramach której weryfikowany jest EU	Metoda weryfikacji (WŁAŚCIWE WYBRAĆ) Egzamin pisemny, egzamin ustny, kolokwium, projekt, prezentacja, referat, esej inne	Kategoria weryfikowanych efektów uczenia się: wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne WŁAŚCIWE WYBRAĆ

Warsztaty	Test wiedzy / praca pisemna	P_W01-P_W02, P_U01-P_U02, P_K01-P_K02
Projekt	Case studies	P_W01-P_W02, P_U01-P_U02, P_K01-P_K02
WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU wskazać właściwe		
Warsztaty	Pozytywna ocena testu wiedzy i projektu, pozytywna ocena aktywności na zajęciach	P_W01-P_W02, P_U01-P_U02, P_K01-P_K02
Projekt	Pozytywna ocena projektu, pozytywna ocena aktywności na zajęciach	P_W01-P_W02, P_U01-P_U02, P_K01-P_K02

VIII. NAKŁAD PRACY STUDENTA – WYMIAR GODZIN I BILANS PUNKTÓW ECTS

Rodzaj aktywności ECTS	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1. Udział w zajęciach z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego i studentów dydaktycznych (wykłady, ćwiczenia, konwersatoria, projekt, laboratoria, warsztaty, seminaria) – SUMA godzin – z punktu II	56	38
W tym		
1.1. Udział w zajęciach z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego i studentów	40	24
1.2. Egzaminy/zaliczenia - liczba godzin	2	2
1.3. Zajęcia projektowe	10	8
1.4. Udział w konsultacjach - liczba godzin	4	4
2. Indywidualna praca własna studenta - liczba godzin – Projekt / esej / studium przypadku / zadanie praktyczne, samodzielne przygotowanie się do zajęć, egzaminów, zaliczeń	44	62
Sumaryczne obciążenie pracą studenta (25h = 1 ECTS) SUMA godzin i ECTS	100/4	100/4

IX. LITERATURA PRZEDMIOTU ORAZ INNE MATERIAŁY DYDAKTYCZNE

Literatura podstawowa przedmiotu:

Bodusz B., Dokumentacja hotelowa. Kwalifikacja HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, Wydawnictwo: Format AB 2020

Panasiuk A., Rynek turystyczny. Struktura, procesy, tendencje, Difin 2019

Stefański A., Marketing Usług Hotelarskich. Tom 1. Hotelarstwo, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 2015

Literatura uzupełniająca przedmiotu:

Oleksiak A. 2007, Marketing usług turystycznych. Difin, Warszawa.

Altkorn J. 2006, Marketing w turystyce. PWN, Warszawa.

Panasiuk A. (red.) 2007, Marketing usług turystycznych. PWN, Warszawa.

Inne materiały dydaktyczne:

I. OGÓLNE INFORMACJE PODSTAWOWE O PRZEDMIOCIE (MODULE)

Turystyka międzynarodowa

Nazwa jednostki organizacyjnej prowadzącej kierunek:

Uczelnia Biznesu i Nauk Stosowanych „Varsovia”

Nazwa kierunku studiów, poziom kształcenia:		Zarządzanie, studia I stopnia									
Liczba punktów ECTS		4									
Język przedmiotu- polski, angielski, inny		polski									
Profil kształcenia:		PRAKTYCZNY									
Nazwa specjalności:		Zarządzanie i marketing w turystyce, hotelarstwie i gastronomii									
Rodzaj modułu kształcenia: (wskazać właściwe)		Podstawowy / kierunkowy/ <u>specjalnościowy</u> /obowiązkowy/fakultatywny									
Rok / Semestr:		III/6									
Osoba koordynująca przedmiot:		Koordynator przedmiotu									
Wymagania wstępne (wynikające z następstwa przedmiotów):		Wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne nabyte w ramach przedmiotów: przedmioty z semestrów 1-5									
II. FORMY ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH ORAZ WYMIAR GODZIN											
	Wykład	Ćwiczenia/konwersatorium	Laboratorium	Warsztaty	Projekt	Seminarium	Praktyki	Ko	Egzamin / zaliczenie	Suma godzin	Ogółem ECTS
Studia stacjonarne				40	10			4	2	56	4
Studia niestacjonarne				24	8			4	2	38	4
III. METODY REALIZACJI ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH											
Formy zajęć				Metody dydaktyczne (właściwe podkreślić)							
Wykład/Ćwiczenia/Warsztat/Projekt/ Laboratorium				<p>Wykład z dyskusją ukierunkowaną wykład z prezentacją multimedialną <u>case study,</u> metoda sytuacyjna, <u>metoda projektów,</u> dyskusja dydaktyczna. Ćwiczenia rachunkowe Ćwiczenia z wykorzystaniem narzędzi informatycznych - edukacyjna gra Gra symulacyjna Drama Inne: zajęcia projektowe, warsztaty</p>							
IV. PRZEDMIOTOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKU											
Lp.	Opis przedmiotowych efektów uczenia się									Odniesienie do efektu kierunkowego symbol	
Wiedza:											
P_W01	Rozumie i poddaje analizie związek zasobów kulturowych, społecznych i przyrodniczych z procedurą wyodrębniania regionów turystycznych.									K1P_W05 K1P_W09	

P_W02	Zna regulacje prawne w zakresie aktywności turystycznej i rekreacyjnej i analizuje ich wpływ na możliwości podejmowania działalności i ochronę interesów osób uczestniczących w zorganizowanych formach tej aktywności.	K1P_W09 K1P_W11
P_W03	Posiada wiedzę na temat wartości przyrodniczych i kulturowych regionów turystycznych oraz potrafi wskazać wiodące funkcje regionu uwzględniając różne aspekty funkcjonowania przestrzeni turystycznej.	K1P_W09 K1P_W11
P_W04	Rozumie znaczenie turystyki dla rozwoju kultury oraz przemian cywilizacyjnych i społecznych w regionach przyjmujących ruch turystyczny	K1P_W09 K1P_W11
P_W05	Posiada wiedzę na temat nowych form turystyki oraz możliwości ich uprawiania w poszczególnych regionach	K1P_W11
Umiejętności:		
P_U01	Potrafi prowadzić własną działalność gospodarczą i/lub zarządzać przedsiębiorstwem turystycznym lub rekreacyjnym. Potrafi zarządzać zasobami ludzkimi.	K1P_U03 K1P_U05
P_U02	Potrafi przeprowadzić, pod względem organizacyjnym przedsięwzięcie inwestycyjne w zakresie turystyki i rekreacji. Potrafi zorganizować przedsiębiorstwo turystyczne lub rekreacyjne oraz zapewnić jego finansowanie z wykorzystaniem dostępnych źródeł prywatnych i publicznych oraz właściwych form prawnych.	K1P_U04 K1P_U05
P_U03	Potrafi wykorzystać wiedzę na temat działania instytucji międzynarodowych i krajowych, państwowych, samorządowych i gospodarczych w zakresie tworzenia warunków rozwoju turystyki i rekreacji w działaniach typu gospodarczego i społecznego.	K1P_U04 K1P_U05
P_U04	Potrafi organizować imprezy turystyczne i rekreacyjnych oraz planować zajęcia rekreacyjne w sposób uwzględniający ich wartości edukacyjne. Potrafi zintegrować zespół uczestników imprezy turystycznej, zajęć rekreacyjnych dla wspólnego przedsięwzięcia, uwzględniając różnice społeczne lub kulturowe.	K1P_U06 K1P_U07
P_U05	Potrafi posługiwać się specjalistycznymi programami wspomagającymi prowadzenie przedsiębiorstwa turystycznego, w tym centralnymi systemami rezerwacji i innymi programami wspierającymi e-biznes.	K1P_U06 K1P_U07
P_U06	Wykazuje umiejętność krytycznej analizy i selekcji informacji pochodzących z wielu źródeł, wyciągania wniosków oraz formułowania sądów.	K1P_U06 K1P_U07
P_U07	Posiada specjalistyczne umiejętności w wybranym obszarze aktywności związanej z turystyką lub rekreacją oraz umiejętności w zakresie kierowania i realizowania zajęć rekreacyjnych, szczególnie wymagających współpracy zespołu specjalistów o wyższych niż podstawowe umiejętności metodyczne i techniczne ze szczególnym uwzględnieniem zasad bhp	K1P_U02 K1P_U14
P_U08	Potrafi tworzyć innowacyjne lub modyfikować istniejące formy imprez lub usług turystycznych i rekreacyjnych, także w oparciu o nowe technologie i możliwości komunikacyjne	K1P_U06 K1P_U14
Kompetencje społeczne:		
P_K01	Jest gotów dostrzegać konieczność doskonalenia wiedzy i umiejętności związanych z turystyką aktywną, śledzić nowe trendy związane z zachowaniami rekreacyjnymi, promować rozwój turystyki i rekreacji	K1P_K01 K1P_K02
P_K02	Jest gotów postępować etycznie mając na uwadze możliwość naruszenie dobra wspólnego lub dóbr osobistych.	K1P_K07
P_K03	Jest gotów współdziałać i pracować w grupie przyjmując różne role, promować rozwój turystyki i rekreacji oraz inicjować działania społeczne z zakresu turystyki i rekreacji	K1P_K04
V. TREŚCI KSZTAŁCENIA		

Lp.	Warsztaty:	Odniesienie do przedmiotowych efektów uczenia się
W1	Uwarunkowaniami polityczne, ekonomiczne, społeczne i kulturowe turystyki międzynarodowej.	P_W01-P_W05, P_U01-P_U08, P_K01-P_K03
W2	Konwencje, dyrektywy i umowy w międzynarodowym ruchu turystycznym.	P_W01-P_W05, P_U01-P_U08, P_K01-P_K03
W3	Tematyczne szlaki turystyczne: historyczne, religijne, architektoniczne, kulinarne itp. Opracowanie tras dla różnych segmentów rynku turystycznego	P_W01-P_W05, P_U01-P_U08, P_K01-P_K03
W4	Współpraca z dostawcami usług turystycznych: transportowych, hotelarskich i towarzyszących na etapie przygotowywania i realizacji produktu turystycznego.	P_W01-P_W05, P_U01-P_U08, P_K01-P_K03
W5	Formy umów z dostawcami usług turystycznych: transportowych, hotelarskich i towarzyszących.	P_W01-P_W05, P_U01-P_U08, P_K01-P_K03
W6	Główne centra wypoczynkowej turystyki letniej i zimowej. Główne centra letniej i zimowej turystyki kwalifikowanej. Główne centra turystyki biznesowe. Imprezy fakultatywne w tych centrach. Możliwości uprawiania różnych form turystyki kwalifikowanej oraz programy fakultatywne. Programy turystyczne podczas imprez biznesowych.	P_W01-P_W05, P_U01-P_U08, P_K01-P_K03
W7	Tworzenie, dystrybucja i realizacja imprez turystyki międzynarodowej	P_W01-P_W05, P_U01-P_U08, P_K01-P_K03
W8	Różnice kulturowe w turystyce międzynarodowej. Savoir-vivre w podróz	P_W01-P_W05, P_U01-P_U08, P_K01-P_K03
W9	Rola pilota wycieczek, przewodnika i rezydenta przy obsłudze imprez turystyki międzynarodowej.	P_W01-P_W05, P_U01-P_U08, P_K01-P_K03
W10	Elementy składowe produktu turystycznego. Program, umowy, kalkulacje, rozliczenia. Tworzenie kompleksowego produktu pod zapotrzebowanie różnych odbiorców. Program, umowy kontrahentami i z klientami.	P_W01-P_W05, P_U01-P_U08, P_K01-P_K03
P1	Zajęcia praktyczne w terenie w roli pilota wycieczek i przewodnika turystycznego.	P_W01-P_W05, P_U01-P_U08, P_K01-P_K03

VI. METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Forma zajęć, w ramach której weryfikowany jest EU	Metoda weryfikacji (WŁAŚCIWE WYBRAĆ) Egzamin pisemny, egzamin ustny, kolokwium, projekt, prezentacja, referat, esej inne	Kategoria weryfikowanych efektów uczenia się: wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne WŁAŚCIWE WYBRAĆ
Warsztaty	Test wiedzy / praca pisemna	P_W01-P_W05, P_U01-P_U08, P_K01-P_K03
Projekt	Case studies	P_W01-P_W05, P_U01-P_U08, P_K01-P_K03

WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU wskazać właściwe		
Warsztaty	Pozytywna ocena testu wiedzy i projektu, pozytywna ocena aktywności na zajęciach	P_W01-P_W05, P_U01-P_U08, P_K01-P_K03
Projekt	Pozytywna ocena projektu, pozytywna ocena aktywności na zajęciach	P_W01-P_W05, P_U01-P_U08, P_K01-P_K03
VIII. NAKŁAD PRACY STUDENTA – WYMIAR GODZIN I BILANS PUNKTÓW ECTS		
Rodzaj aktywności ECTS	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.Udział w zajęciach z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego i studentów dydaktycznych (wykłady, ćwiczenia, konwersatoria, projekt, laboratoria, warsztaty, seminaria) – SUMA godzin – z punktu II	56	38
W tym		
1.1. Udział w zajęciach z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego i studentów	40	24
1.2. Egzaminy/zaliczenia - liczba godzin	2	2
1.3. Zajęcia projektowe	10	8
1.4. Udział w konsultacjach - liczba godzin	4	4
2. Indywidualna praca własna studenta - liczba godzin – Projekt / esej / studium przypadku / zadanie praktyczne, samodzielne przygotowanie się do zajęć, egzaminów, zaliczeń	44	62
Sumaryczne obciążenie pracą studenta (25h = 1 ECTS) SUMA godzin i ECTS	100/4	100/4
IX. LITERATURA PRZEDMIOTU ORAZ INNE MATERIAŁY DYDAKTYCZNE		
Literatura podstawowa przedmiotu:		
Gospodarka turystyczna 2021 (red.) Panasiuk A., Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa		
Tokarz, A.; Lewandowska, A. 2004. Badania rynku turystycznego. Wyd. Uniwersytetu Szczecińskiego, Szczecin		
Kuźniak B., Ingelevic-Citak M., Marcinko M., (2017) Organizacje międzynarodowe, C.H. Beck, Warszawa		
Tauber R., Wojtasik L., (2011) Turystyka i rekreacja we współczesnym świecie, Wydawnictwo: WSHIG Poznań		
Literatura uzupełniająca przedmiotu:		
Alejziak W., Marciniec T. (2002), Międzynarodowe organizacje turystyczne. Albis, Kraków		
Kaczmarek J. i in. (2010), Produkt turystyczny : pomysł, organizacja, zarządzanie, Warszawa.		
Kruczek Z. (2008). Europa. Geografia turystyczna, Proksenia, Kraków.		
Kruczek Z. (2011), Kraje pozaeuropejskie. Zarys geografii turystycznej, Proksenia, Kraków.		
Kruczek Z. (red.) (2009), Obsługa ruchu turystycznego, Proksenia, Kraków.		
Kurek W. (2012). Regiony turystyczne świata, t.1 i 2, PWN, Warszawa.		
Pender L. Sharpley R. (2008), Zarządzanie turystyką, PWE, Warszawa.		
Rapacz A. (2007), Przedsiębiorstwo turystyczne, Warszawa.		
Gołembski G. (red) (2010), Kompendium wiedzy o turystyce, PWN, Poznań.		
Gospodarek J. (2013), Podstawy prawa w turystyce, Warszawa.		
Klawender J. (red) (2007), Wybrane zagadnienia z zakresu prowadzenia wycieczek, AWF Warszawa.		
Kruczek Z. (red.) (2011),Piloci i przewodnicy na styku kultur, Proksenia, Kraków.		
Nesterowicz M. (2012), Prawo turystyczne, Warszawa.		
Pawlikowska-Piechotka A. (2009), Zagospodarowanie turystyczne i rekreacyjne, Wydawnictwo Novae Res.		
Wajdzik M., Kruczek Z., (2006), Metodyka i technika pracy pilota-rezydenta., Proksenia, Kraków.		

Winiarski R., Zdebski J. (2008), Psychologia turystyki. Warszawa; Wydawnictwo Akademickie i Profesjonalne.

Inne materiały dydaktyczne: