

**AGH**AGH UNIVERSITY OF SCIENCE
AND TECHNOLOGY

Nazwa modułu zajęć: Infrastruktura turystyczna

Rok akademicki: 2019/2020 Kod: ZZIP-1-421-s Punkty ECTS: 3

Wydział: Zarządzania

Kierunek: Zarządzanie i Inżynieria Produkcji Specjalność: —

Poziom studiów: Studia I stopnia Forma studiów: Stacjonarne

Język wykładowy: Polski Profil: Ogólnoakademicki (A) Semestr: 4

Strona www: —

Prowadzący moduł: Kubińska-Jabcoń Ewa (ejabcon@zarz.agh.edu.pl)

Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się dla modułu zajęć

Moduł ma na celu zapoznanie studenta z podstawową wiedzą dotyczącą infrastruktury turystycznej.

Opis efektów uczenia się dla modułu zajęć

Kod MEU	Student, który zaliczył moduł zajęć zna i rozumie/potrafi/jest gotów do	Powiązania z KEU	Sposób weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w ramach poszczególnych form zajęć i dla całego modułu zajęć
Wiedza: zna i rozumie			
M_W001	zasady organizacji i techniki pracy w obiektach hotelarskich, wymienia polskie i światowe organizacje hotelarskie, zna strategie marketingowe międzynarodowych grup hotelowych.	ZIP1A_W07	Kolokwium
M_W002	definicję hotelarstwa i gastronomii, obiektów kultury i szlaków, opis nietypowych obiektów hotelowych.	ZIP1A_W10	Kolokwium
Umiejętności: potrafi			

M_U001	scharakteryzować bazę gastronomiczną, rodzaje i typy obiektów gastronomicznych oraz ich zadania, zastosować odpowiednie przepisy prawa w obrocie żywnością, wymienić i scharakteryzować pozostałe obiekty noclegowe, scharakteryzować ich typy, rodzaje oraz cele ich działania, obiekty kultury, przedstawić ich klasyfikację, cechy i zadania, przedstawić rodzaje szlaków turystycznych oraz podać ich przykłady.	ZIP1A_U03	Prezentacja
Kompetencje społeczne: jest gotów do			
M_K001	kontynuować, uzupełniać i doskonalić nabytą wiedzę i umiejętności.	ZIP1A_K02	Udział w dyskusji

Liczba godzin zajęć w ramach poszczególnych form zajęć

Suma	Forma zajęć dydaktycznych										
	Wykład	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia projektowe	Konwersatorium	Zajęcia seminaryjne	Zajęcia praktyczne	Zajęcia terenowe	Zajęcia warsztatowe	Prace kontrolne i przejściowe	Lektorat
30	15	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0

Matryca kierunkowych efektów uczenia się w odniesieniu do form zajęć i sposobu zaliczenia, które pozwalają na ich uzyskanie

Kod MEU	Student, który zaliczył moduł zajęć zna i rozumie/potrafi/jest gotów do	Forma zajęć dydaktycznych										
		Wykład	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia projektowe	Konwersatorium	Zajęcia seminaryjne	Zajęcia praktyczne	Zajęcia terenowe	Zajęcia warsztatowe	Prace kontrolne i przejściowe	Lektorat
Wiedza: zna i rozumie												
M_W001	zasady organizacji i techniki pracy w obiektach hotelarskich, wymienia polskie i światowe organizacje hotelarskie, zna strategie marketingowe międzynarodowych grup hotelowych.	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
M_W002	definicję hotelarstwa i gastronomii, obiektów kultury i szlaków, opis nietypowych obiektów hotelowych.	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Umiejętności: potrafi												

M_U001	scharakteryzować bazę gastronomiczną, rodzaje i typy obiektów gastronomicznych oraz ich zadania, zastosować odpowiednie przepisy prawa w obrocie żywnością, wymienić i scharakteryzować pozostałe obiekty noclegowe, scharakteryzować ich typy, rodzaje oraz cele ich działania, obiekty kultury, przedstawić ich klasyfikację, cechy i zadania, przedstawić rodzaje szlaków turystycznych oraz podać ich przykłady.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-
Kompetencje społeczne: jest gotów do													
M_K001	kontynuować, uzupełniać i doskonalić nabytą wiedzę i umiejętności.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-

Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS)

Forma aktywności studenta	Obciążenie studenta
Udział w zajęciach dydaktycznych/praktyka	30 godz
Przygotowanie do zajęć	15 godz
przygotowanie projektu, prezentacji, pracy pisemnej, sprawozdania	17 godz
Samodzielne studiowanie tematyki zajęć	11 godz
Egzamin lub kolokwium zaliczeniowe	2 godz
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	75 godz
Punkty ECTS za moduł	3 ECTS

Pozostałe informacje

Szczegółowe treści kształcenia w ramach poszczególnych form zajęć (szczegółowy program wykładów i pozostałych zajęć)

Wykład

1. Podstawy hotelarstwa. Charakterystyka usług hotelarskich. Rozwój hotelarstwa w Polsce i na świecie
2. Kategoryzacja obiektów hotelowych. Rodzaje obiektów hotelarskich. Części składowe współczesnego hotelu. Strategie marketingowe międzynarodowych grup hotelowych. Przykłady nietypowych obiektów hotelowych.
3. Organizacja i technika pracy w obiektach hotelarskich. Formy hotelarstwa. Polskie i światowe organizacje hotelarskie. Marketing w hotelarstwie. Charakterystyka wybranych koncernów hotelowych.
4. Podstawowe pojęcia dotyczące pozostałych obiektów noclegowych. Ich charakterystyka, klasyfikacja, cele działania.

5. Podstawowe pojęcia z gastronomii. Podział lokali gastronomicznych. Podział obowiązków w gastronomii. Strategie działania firm gastronomicznych. Charakterystyka wybranych kuchni Europy.
6. Turystyka kulinarna. Produkt regionalny i lokalny. Metody przechowywania żywności. Żywność wygodna. Przykłady nietypowych potraw. Prawo w obrocie żywnością. Systemy zarządzania jakością żywności. Zagrożenia zdrowotne żywności. Gastronomia hotelowa. Carving. Żywność przyszłości.
8. Agroturystyka. Kategoryzacja w agroturystyce. Turystyka wiejska. Ekoturystyka. Sanatoria i uzdrowiska. Usługi hotelarskie i gastronomiczne w nich prowadzone.
9. Charakterystyka obiektów kultury, ich klasyfikacja, cechy i zadania. Rodzaje szlaków turystycznych.

Zajęcia warsztatowe

1. Animacje dla dzieci i dorosłych. Przyjęcie okolicznościowe w praktyce. Organizacja spotkań integracyjnych w hotelu. Rozwiązania ekologiczne w hotelach. Obsługa gości hotelowych. Sztuka dyplomacji.
2. Organizacja zakładu gastronomicznego. Promocja i reklama w gastronomii i hotelarstwie. Podstawy wiedzy o żywieniu. Żywność modyfikowana genetycznie. Jak sporządza się kartę menu
3. Kodeks etyki hotelarza. Role recepcji w hotelu. Gafy popełniane przez personel. Wyposażenie techniczne recepcji. Obowiązki pracowników recepcji. Współpraca recepcji z innymi działami w hotelu.
4. Zabezpieczenie gościa i jego mienia. Odpowiedzialność etyczno-moralna i cywilno-materialna hotelu. Kontrole funkcjonalne w hotelarstwie.
5. Charakterystyka wybranych obiektów kultury oraz sportowych. Zaprezentowanie wybranych rodzajów szlaków turystycznych.
6. Kontrole funkcjonalne w hotelarstwie:
 - Basicvision,
 - Qualivision,
 - Resavision,
 - kontrole anonimowe,
 - rygory systemów hotelowych w zakresie utrzymania jednolitych standardów.
7. Kategoryzacja w agroturystyce. Enoturystyka.
8. Historia rozwoju gastronomii w Polsce i na świecie.

Metody i techniki kształcenia:

Wykład: Treści prezentowane na wykładzie są przekazywane w formie prezentacji multimedialnej w połączeniu z klasycznym wykładem tablicowym wzbogaconymi o pokazy odnoszące się do prezentowanych zagadnień.

Zajęcia warsztatowe: Podczas zajęć audytoryjnych studenci opracowują odpowiedzi na zadane pytania w odniesieniu do przerabianego tematu lub studium przypadku. Możliwe prezentacja referatu na zadany temat przez prowadzącego. Możliwa jest forma zespołowa udzielania odpowiedzi lub przygotowywania prezentacji. Prowadzący na bieżąco dokonuje stosowanych wyjaśnień i moderuje dyskusję z grupą nad danym problemem.

Warunki i sposób zaliczenia poszczególnych form zajęć, w tym zasady zaliczeń poprawkowych, a także warunki dopuszczenia do egzaminu:

Zaliczenie z ćwiczeń uzyskiwane jest na podstawie przygotowania i opracowania samodzielnego projektu oraz pisemnego kolokwium z całości zrealizowanego materiału.

Zaliczenie z wykładów uzyskiwane jest na podstawie pisemnego kolokwium z całości zrealizowanego materiału.

Każdemu studentowi przysługuje jeden termin zaliczenia poprawkowego zarówno z ćwiczeń i wykładów na zasadach ustalonych z prowadzącym.

Zasady udziału w poszczególnych zajęciach, ze wskazaniem, czy obecność studenta na zajęciach jest obowiązkowa:

Wykład:

- Obecność obowiązkowa: Nie

- Zasady udziału w zajęciach: Studenci uczestniczą w zajęciach poznając kolejne treści nauczania zgodnie z sylabusem przedmiotu. Studenci winni na bieżąco zadawać pytania i wyjaśniać wątpliwości. Rejestracja audiowizualna wykładu wymaga zgody prowadzącego.

Zajęcia warsztatowe:

- Obecność obowiązkowa: Tak

- Zasady udziału w zajęciach: Studenci przystępując do ćwiczeń są zobowiązani do przygotowania się w zakresie wskazanym dla każdego ćwiczenia przez prowadzącego (pojęcia kluczowe). Ocena pracy studenta może bazować na wypowiedziach pisemnych w formie odpowiedzi na zadane pytania dla każdego ćwiczenia, a średnia z oceny z danego ćwiczenia zgodnie z regulaminem studiów AGH przekłada się na ocenę końcową z tej formy zajęć.

Sposób obliczania oceny końcowej

Ocena końcowa to średnia ważona z oceny z zaliczenia (49%) oraz z wiedzy przekazanej na wykładzie (51%).

Warunkiem otrzymania pozytywnej oceny końcowej jest pozytywna ocena z wszystkich przeprowadzonych kolokwiów oraz z projektu.

Sposób i tryb wyrównywania zaległości powstałych wskutek nieobecności studenta na zajęciach:

W przypadku nieobecności na zajęciach decyzja o możliwości i formie uzupełnienia zaległości należy do prowadzącego zajęcia, z zastrzeżeniem zapisów wynikających z Regulaminu Studiów.

Wymagania wstępne i dodatkowe, z uwzględnieniem sekwencyjności modułów

Nie podano wymagań wstępnych lub dodatkowych.

Zalecana literatura i pomoce naukowe

- 1.Sala J., Formy współczesnego hotelarstwa. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Kraków 2008.
- 2.Sala J., Marketing w gastronomii. PWE, Warszawa 2004.
- 3.Przemysł spożywczy - miesięcznik.
- 4.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.
- 5.Popielas J., Tauber D., Logistyka dla hotelarzy, gastronomów i nie tylko, Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu, Poznań 2007.
- 6.Gawęcki J., Hryniewiecki L., Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 1998.
- 7.Mitura E., Koniuszewska E., Hotelarstwo - organizacja pracy i technika pracy, Difin, Warszawa 2008.
- 8.Panasiuk A., Szostak D., Hotelarstwo. Usługi-eksploatacja-zarządzanie, PWN, Warszawa 2008.

Publikacje naukowe osób prowadzących zajęcia związane z tematyką modułu

1. Promocja miasta jako jedna z form marketingu terytorialnego na przykładzie Muzeum Regionalnego w Stalowej Woli — City promotion as one of the forms of territorial marketing based on the example of the Regional Museum in Stalowa Wola / Ewa KUBIŃSKA-KALETA, Wiktor KUBIŃSKI, Mariusz NIEKURZAK // W: Zarządzanie przedsiębiorstwem - teoria i praktyka [Dokument elektroniczny] : XII międzynarodowa konferencja naukowa : 27-28 maja 2010, Kraków : materiały konferencyjne / Akademia Górniczo-Hutnicza im. Stanisława Staszica w Krakowie. Wydział Zarządzania. — Wersja do Windows. — Dane tekstowe. — Kraków : WZ AGH, 2010. — 1 dysk optyczny. — Opis częśc. wg CD-ROM-u. — S. 1-13. — Wymagania systemowe: Adobe Acrobat Reader ; napęd CD-ROM. — Bibliogr. s. 12, Streszcz., Summ.

2. Analiza działań promocyjnych produktu turystycznego miasta na przykładzie turystyki biznesowej w Krakowie — Analysis of the actions of the city tourism promotional product on the example of tourism business in Krakow / Ewa KUBIŃSKA-JABCOŃ, Wiktor KUBIŃSKI, Mariusz NIEKURZAK // W: Wybrane zagadnienia społeczno-gospodarcze w okresie transformacji rynkowej : [monografia] / pod red. Stanisława Szydły. — Kraków : Wydawnictwa AGH, 2012. — ISBN: 978-83-7464-477-8. — S. 63-88. — Bibliogr. s. 86-88, Streszcz., Abstr.

3. Wykorzystanie franchisingu jako narzędzia budowy łańcucha przedsiębiorstw hotelarskich — The use of franchising as instruments of structures of chains of hotel companies / Ewa KUBIŃSKA-JABCOŃ, Wiktor KUBIŃSKI, Mariusz NIEKURZAK // W: Zarządzanie przedsiębiorstwem [Dokument elektroniczny] : teoria i praktyka : XV międzynarodowa konferencja naukowa : 21-22 listopada 2013, Kraków : [streszczenia]. — Wersja do Windows. — Dane tekstowe. — [Kraków : s.n.], [2013]. — Dysk Flash. — S. [1]. — Wymagania systemowe: Adobe Reader. — Tekst pol.-ang.. — Afiliacja autorów: Akademia Górniczo-Hutnicza

4. Zarządzanie jakością żywności na przykładzie zakładów gastronomicznych — Food quality management based on gastronomic venues case study / Wiktor KUBIŃSKI, Ewa KUBIŃSKA-JABCOŃ // Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie. Turystyka i Rekreacja ; ISSN 1899-7228. — 2011 z. 7, s. 47-62. — Bibliogr. s. 61, Abstr.

Informacje dodatkowe

„Ogólne warunki uczestnictwa i zaliczenia przedmiotu określa Regulamin Studiów”