



## KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	<b>Inżynieria w hotelarstwie</b>
			w jęz. angielskim	<b>Engineering in the hotel industry</b>

Kierunek	<b>Innowacyjna Gospodarka</b>
Specjalność	<b>Turystyka i hotelarstwo</b>
Poziom kształcenia	<b>Studia pierwszego stopnia</b>
Forma studiów	<b>Niestacjonarne</b>
Profil kształcenia	<b>Ogólno akademicki</b>
Status przedmiotu	<b>Obowiązkowy</b>
Rygor	<b>Egzamin</b>

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
VI	2	1	1			9	9		
<b>Razem w czasie studiów</b>						<b>18</b>			

<b>Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji</b>
Znajomość podstaw organizacji usług hotelarskich.

<b>Cele przedmiotu</b>
Poznanie możliwości techniki i technologii w optymalnej realizacji usług hotelarskich, nabycie umiejętności właściwego oceniania, dokonywania najlepszych wyborów.

<b>Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)</b>		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	Zna podstawowe zależności pomiędzy funkcjonalnością obiektu hotelowego a jego charakterystyką i podstawowymi parametrami budynku hotelowego i działki	K_W05, K_W07
EKP_02	Potrafi zidentyfikować i przedstawić zależności pomiędzy założeniami projektowymi budynku, jego wyposażeniem a bezpieczeństwem gości.	K_W05, K_U02
EKP_03	Zna podstawowe cechy materiałów budowlanych i wyposażeniowych, potrafi wskazać ich zastosowanie	K_W07, K_U06, K_K06
EKP_04	Potrafi wypełnić teorie dotyczące rodzajów komfortu w obiekcie hotelowym technicznymi wskazaniem	K_W05, K_U07
EKP_05	Potrafi przedstawić trendy w hotelarstwie i dokonywać wyborów	K_W12, K_U10, K_K08

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Funkcjonalność budynku hotelowego, powierzchnie jednostek mieszkalnych a kubatura budynku i jego podstawowa charakterystyka	1	2			EKP_01,

Parametry wiążące wielkość działki budowlanej z wielkością budynku hotelowego	1	0			EKP_01,
Bezpieczeństwo gości jako efekt założeń projektowych i wyposażenia budynku	1	1			EKP_01, EKP_02,
Instalacje stałe wymagane przepisami, bezpieczeństwo ppoż. i ewakuacyjne obiektu	1	1			EKP_01, EKP_02
Zasady projektowania i wyposażania jednostki mieszkalnej	1	1			EKP_01, EKP_02, EKP_03
Materiały budowlane a izolacyjność budowli hotelowej, energia cieplna w budynku hotelowym	1	1			EKP-03< EKP_04
Techniczne aspekty gwarantowania komfortu funkcjonalno-użytkowego, wyposażenie wns w aspekcie komfortu sanitarnego	1	1			EKP-03, EKP_04
Komfort akustyczny – instalacje jako źródła hałasu, problem dźwiękoszczelności	1	1			EKP-03, EKP_04
Budynek hotelowy jako inwestycja zaawansowana technologicznie, wybór pomiędzy nowoczesnością a tradycyjnymi wymaganiami gości hotelowych, trendy w projektowaniu i wyposażaniu obiektów hotelowych	1	1			EKP_01, EKP_04, EKP_05
Trendy w projektowaniu i wyposażaniu obiektów hotelowych					EKP_02, EKP_03, EKP_05
<b>Łącznie godzin</b>	<b>9</b>	<b>9</b>			

Metody weryfikacji efektów kształcenia dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01		X		X					X
EKP_02		X							
EKP_03		X		X					X
EKP_04		X		X					
EKP_05		X							X

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Zaliczenie ćwiczeń pozytywnie zaliczone kolokwium (K) (minimum 60% punktów), zadania (Z) zrealizowane w grupach (minimum 75% punktów), egzamin ustny (E) – trzy pytania, co najmniej 2 pozytywne odpowiedzi. Ocena końcowa = 40% K + 10% Z + 50% E.

Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	9	9		
Czytanie literatury	9	10		
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych		9		
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	4	3		
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania				
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	1	2		
Udział w konsultacjach	2	2		
<b>Łącznie godzin</b>	<b>25</b>	<b>35</b>		
<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu</b>	<b>60</b>			
<b>Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu</b>	<b>2</b>			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	35		1	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	25		1	

Literatura podstawowa
Błądek Zenon, Hotele, programowanie, projektowanie, wyposażanie, Wyd. Albus, Poznań 2010 r. Wilczyński Jorg, Hotel i jego infrastruktura, Wyd., Fundacja Rozwoju Uniwersytetu Gdańskiego, Gdańsk, 2007 r. Poradnik inwestora Hotelowego 2017, Instytut Rynku Hotelarskiego, 2016 r.

**Literatura uzupełniająca**

Czasopisma:

Hotelarz, Świat Hoteli , Doradca Hotelarza, Mój Hotel – poradnik branżowy.,

Zasoby Internetu:: [www.hotelarze.pl](http://www.hotelarze.pl) , [www.hotelarz.pl](http://www.hotelarz.pl) , [www.e-hotelarstwo.com](http://www.e-hotelarstwo.com) , [www.ighp.pl](http://www.ighp.pl) , [www.pot.pl](http://www.pot.pl)[www.turystyka-ekspert.pl](http://www.turystyka-ekspert.pl) , [www.gastrona.pl](http://www.gastrona.pl) , <http://www.hotelundtechnik.de/> , <http://hotelexecutive.com/><http://www.hotelmanagement.net/>**Osoba odpowiedzialna za przedmiot**

Dr inż. Jacek Hańczkiewicz

KEU

**Pozostałe osoby prowadzące przedmiot**

Dr inż. Aleksandra Grobelna

KEU