



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	Inżynieria w hotelarstwie
			w jęz. angielskim	Engineering in the hotel industry

Kierunek	Innowacyjna Gospodarka
Specjalność	Turystyka i hotelarstwo
Poziom kształcenia	Studia pierwszego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Profil kształcenia	Ogólno akademicki
Status przedmiotu	Obowiązkowy
Rygor	Egzamin

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			15	15		
Razem w czasie studiów						30			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji
Znajomość podstaw organizacji usług hotelarskich.

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

Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)		
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	2	4			EKP_01,

Parametry wiążące wielkość działki budowlanej z wielkością budynku hotelowego	1	1			EKP_01,
Bezpieczeństwo gości jako efekt założeń projektowych i wyposażenia budynku	1	2			EKP_01, EKP_02,
Instalacje stałe wymagane przepisami, bezpieczeństwo ppoż. i ewakuacyjne obiektu	2	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	2	2			EKP-03< EKP_04
Techniczne aspekty gwarantowania komfortu funkcjonalno-użytkowego, wyposażenie w/s w aspekcie komfortu sanitarnego	2	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	2	1			EKP_01, EKP_04, EKP_05
Trendy w projektowaniu i wyposażaniu obiektów hotelowych	1	1			EKP_02, EKP_03, EKP_05
Łącznie godzin	15	15			

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	15	15		
Czytanie literatury	5	10		
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych		5		
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	2	1		
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania				
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	1	2		
Udział w konsultacjach	2	2		
Łącznie godzin	25	35		
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	60			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	35		1	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	37		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 , www.hotelarz.pl , www.e-hotelarstwo.com , www.ighp.pl , www.pot.pl , www.turystyka-ekspert.pl
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