

23. Realizacja eventów



WYŻSZA SZKOŁA HANDLU I USŁUG
W POZNANIU

OPIS PRZEDMIOTU

KIERUNEK	Turystyka i rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Menager eventów
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny / niestacjonarny
SEMESTR	5

Nazwa przedmiotu	Realizacja eventów	MPR_5_23
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 kształcenia jest zapoznanie z podstawowymi zagadnieniami dotyczącymi zarządzania jednostkami hotelarskimi. – Zapoznanie z działaniami skutecznego zarządzania w obiektach hotelowych. – Umiejętności analizowania działań w zakresie skutecznego zarządzania hotelem.
--------------------------	---

Efekty kształcenia dla przedmiotu		Odniesienie efektów kształcenia dla programu	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru
Numer	Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:		
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 umiejętności z zakresu zarządzania obiektami hotelarskimi	K_W06	P6S_WG
EK_U04	potrafi wykorzystać wiedzę teoretyczną i praktyczną do działań mających na celu rozwój przedsiębiorstw z branży hotelarskiej	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 umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego rozwoju osobistego i zawodowego, jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia	K_K01	P6S_KK

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
	Wykłady	
T_01	Zajęcia wprowadzające do współczesnych oczekiwań wobec kadr zarządzających w turystyce. Podstawowe pojęcia. Podstawowe podziały zarządzania. Znaczenie zarządzania w życiu człowieka. Proces zarządzania/kierowania i jego elementy.	EK_W01 EK_W02
T_02	Zmiana filozofii działania i myślenia w zakresie zarządzania w turystyce - refakcja nad kulturą wysokiej tolerancji niepewności. Przyczyny zainteresowania się nową filozofią zarządzania w turystyce.	EK_W01 EK_W02
T_03	Analiza czynników wpływających na jakość procesu zarządzania	EK_W01 EK_W02
T_04	Zarządzanie jakością czy jakość zarządzania.	EK_W01 EK_W02
T_05	Komponenty nowoczesnego zarządzania jakością w przedsiębiorstwach turystycznych. Jakość techniczna. Jakość funkcjonalna. Jakość wyniku.	EK_W01 EK_W02
T_06	Nowe spojrzenie na jakość pracy kadry zarządzającej w przedsiębiorstwach turystycznych. Oczekiwania pracowników wobec kadry zarządzającej.	EK_W01 EK_W02
T_07	Modele zarządzania jakością w przedsiębiorstwach turystycznych. Zarządzanie pomysłami. Model jakości servquel. Model KAIZEN.	EK_W01 EK_W02
T_08	TQM- w kontekście zarządzaniem jakością w przedsiębiorstwach turystycznych.	EK_W01 EK_W02
T_09	Jak rozumieć współczesne przywództwo w przedsiębiorstwach turystycznych.	EK_W01 EK_W02
T_10	Mierzenie jakości pracy kadry zarządzającej w przedsiębiorstwach turystycznych	EK_W01 EK_W02
T_11	Narzędzia do mierzenia jakości pracy	EK_W01 EK_W02
T_12	Analiza programów rozwoju w zakresie. Koncepcji pracy. Zarządzania i organizacji. Kształcenia.	EK_W01 EK_W02
T_13	Jak być skutecznym menedżerem? Zasady skutecznego przemawiania. Jak trafić do podwładnych. Autorytet i j.	EK_W01 EK_W02
T_14	Komunikowanie się w organizacji. Komunikowanie w pionie. Komunikowanie w poziomie. Rozmowa kwalifikacyjna.	EK_W01 EK_W02
T_15	Wpływ kultury organizacji na styl kierowania/zarządzania w przedsiębiorstwach turystycznych. Kultura klanu. Adhokratyczna. Rynkowa. Hierarchiczna.	EK_W01 EK_W02
T_16	Trójwymiarowa koncepcja stylów kierowania wg J.W. Reddina. Nastawienie na zadania. Nastawienie na pracowników. Nastawienie na efektywność. Styl gorliwy. Styl wyizolowany. Styl kompleksowy. Styl przyjazny.	EK_W01 EK_W02
	Ćwiczenia	
T_17	Trening menadżerski	EK_W03 EK_U04 EK_K05 EK_K06
T_18	Działania skutecznego lidera	EK_W03 EK_U04 EK_K05

		EK_K06
T_19	Skuteczny lider czyli trening umiejętności personalnych	EK_W03 EK_U04 EK_K05 EK_K06
T_20	Określenie zasobów i deficytów w roli lidera	EK_W03 EK_U04 EK_K05 EK_K06
T_21	Testy i kwestionariusze określające umiejętności menadżerskie	EK_W03 EK_U04 EK_K05 EK_K06
T_22	Role zespołowe czyli jak wykorzystać potencjał członków zespołu w skutecznym zarządzaniu	EK_W03 EK_U04 EK_K05 EK_K06

Metody i formy prowadzenia zajęć	Treści kształcenia i programowe
Wykład z prezentacją multimedialną wybranych zagadnień	T_12
Wykład konwersatoryjny	T_13, T_14, T_16
Wykład problemowy	
Wykład informacyjny	T_01 – 05, T_07 – 11, T_15
Dyskusja	
Praca z tekstem	
Metoda analizy przypadków	
Uczenie problemowe (Problem-based learning)	
Gra dydaktyczna/symulacyjna	
Metoda ćwiczeniowa	T_17 – T_22
Metoda warsztatowa	
Metoda projektu	
Prezentacja multimedialna	
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	Student/ka ma podstawową wiedzę o podmiotach rynku hotelarskiego w Polsce	Student/ka posiada rozszerzoną wiedzę na temat podmiotów rynku hotelarskiego w Polsce	Student/ka posiada duży zasób wiedzy, popartej własnym doświadczeniem na

	i na świecie, ich ewolucji i zasadach funkcjonowania oraz zna relacje między nimi	i na świecie, ich ewolucji i zasadach funkcjonowania oraz zna relacje między nimi	i na świecie, ich ewolucji i zasadach funkcjonowania oraz zna relacje między nimi	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 hotelarstwa i gastronomii	Student/ka zna podstawowe zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu hotelarstwa i gastronomii	Student/ka ma rozbudowaną wiedzę na temat zasad tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu hotelarstwa i gastronomii	Student/ka posiada duży zasób wiedzy, popartej własnym doświadczeniem w zakresie zasad tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu hotelarstwa i gastronomii
EK_W03	Student/ka nie posiada umiejętności z zakresu zarządzania obiektami hotelarskimi	Student/ka posiada podstawowe umiejętności z zakresu zarządzania obiektami hotelarskimi	Student/ka posiada w stopniu dobrym umiejętności z zakresu zarządzania obiektami hotelarskimi	Student/ka posiada pełne umiejętności z zakresu zarządzania obiektami hotelarskimi
EK_U04	Student/ka nie potrafi wykorzystać wiedzy teoretycznej i praktycznej do działań mających na celu rozwój przedsiębiorstw z branży hotelarskiej	Student/ka potrafi wykorzystać podstawową wiedzę teoretyczną i praktyczną do działań mających na celu rozwój przedsiębiorstw z branży hotelarskiej	Student/ka potrafi w stopniu dobrym wykorzystać wiedzę teoretyczną i praktyczną do działań mających na celu rozwój przedsiębiorstw z branży hotelarskiej	Student/ka potrafi w pełni wykorzystać wiedzę teoretyczną i praktyczną do działań mających na celu rozwój przedsiębiorstw z branży hotelarskiej
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 poszerzanie 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						
Raport						
Prezentacja multimedialna						
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	<ul style="list-style-type: none"> – Panasiuk A.(red.), Szostak D., Hotelarstwo, Usługi – Zarządzanie – Eksploatacja. PWN, Warszawa 2008. – Milewska M., Włodarczyk B., Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości z zakresu hotelarstwa.. Wydawnictwo WSTH w Łodzi, Łódź 2005. – Sidorkiewicz M., Pawwlicz A. Propedeutyka hotelarstwa. Ujęcie ekonomiczne. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego, Szczecin 2004. – Szostak D. Podstawy hotelarstwa. Materiały do ćwiczeń i wykładów.. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego, Szczecin 2004.
Literatura uzupełniająca	<ul style="list-style-type: none"> – Bitkowska A., Kolterman K., Wójcik G., Wójcik K., Zarządzanie procesami w przedsiębiorstwie. Aspekty teoretyczno- praktyczne, Difin, Warszawa 2011. – Holliwel J., Ryzyko finansowe. Metody identyfikacji i zarządzania ryzykiem finansowym, Wyd. K.E. Liber s.c., Warszawa 2001. – Knowles T., Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią, PWE (tłum. Górka G.), Warszawa 2001. – Korol T., Systemy ostrzegania przedsiębiorstw przed ryzykiem upadłości, Wyd. Wolters Kluwer Polska Sp. z o.o., Warszawa 2010. – Kotaś R., Sojak S., Rachunkowość zarządcza w hotelarstwie i gastronomii, PWE, Warszawa 2009. – Jędrzejczyk I., Nowoczesny biznes turystyczny. Ekostrategie w zarządzaniu firmą, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2001.

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">- Skrzypek E., Hofman M., Zarządzanie procesami w przedsiębiorstwie. Identyfikowanie, pomiar, usprawnianie, Wyd. Wolters Kluwer Polska Sp. z o.o., Warszawa 2010. |
|--|---|