



**UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI**  
**Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa**



**KARTA PRZEDMIOTU**

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	<b>MARKETING W TURYSTYCE I HOTELARSTWIE</b>
			w jęz. angielskim	

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>ogólnoakademicki</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
III	2					9	9		
<b>Razem w czasie studiów</b>						<b>18</b>			

<b>Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji</b>
Znajomość marketingu

<b>Cele przedmiotu</b>
Poznanie, zrozumienie i zastosowanie specjalistycznej wiedzy z zakresu marketingu w turystyce i hotelarstwie

<b>Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)</b>		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	zna, rozumie i potrafi zastosować wiedzę z zakresu cech usług i miejsca w klasyfikacji Ch. Lovelocke'a w turystyce i hotelarstwie dla implikacji marketingowych	NK_W01; NK_W02; NK_U01; NK_U02; NK_U14
EKP_02	zna i rozróżnia działania marketingowe wykonawcze w sferze marketingu w turystyce i hotelarstwie	NK_W01; NK_W03; NK_U01; NK_K01; K_U14
EKP_03	potrafi zaprojektować optymalną kompozycję marketingowych czynności wykonawczych w turystyce i hotelarstwie	NK_W01; NK_W03; NK_W04; NK_U02; NK_U14; NK_U12
EKP_04	potrafi identyfikować źródła sukcesów i porażek rynkowych w turystyce i hotelarstwie	NK_W02; NK_W03; NK_W04; NK_U02; NK_U08; K_U14

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Specyfika marketingu w turystyce i hotelarstwie (miejsce usług turystycznych i hotelarskich w klasyfikacji Ch. Lovelocke'a; cechy usług turystycznych i hotelarskich; implikacje dla marketingu)	1	2			EKP_01
Kształtowanie usługi turystycznej i hotelarskiej (w tym świadectwa materialne, procesy, ludzie)	2	3			EKP_02; EKP_03
Polityka cenowa w turystyce i hotelarstwie ( w tym implikacje wynikające z cech usług oraz <i>yield management</i> )	1	1			EKP_02; EKP_03
Polityka dystrybucji w turystyce i hotelarstwie (w tym lokalizacja operacyjna i instytucjonalna; franchising)	1	1			EKP_02; EKP_03
Promocja usługi turystycznej i hotelarskiej, firmy turystycznej i hotelarskiej, obszaru recepcji turystycznej	2	2			EKP_02; EKP_03
Przykłady porażek rynkowych w turystyce i hotelarstwie	0,5				EKP_04
Przykłady sukcesów rynkowych w turystyce i hotelarstwie	0,5				EKP_04
Synteza elementarnej wiedzy o marketingu w turystyce i hotelarstwie	1				EKP_01; EKP_02; EKP_03
<b>Łącznie godzin</b>	<b>9</b>	<b>9</b>			

Metody weryfikacji efektów uczenia się dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01			x			x	x		
EKP_02			x			x	x		
EKP_03			x			x	x		
EKP_04			x						

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Zaliczenie ćwiczeń: zaliczony projekt i prezentacja (co najmniej 60 % punktów możliwych do zdobycia)
Egzamin pisemny: co najmniej 60 % punktów możliwych do zdobycia.
Ocena końcowa jest średnią ważoną: 40% Pro +20% Pre + 40% E (Pro – projekt; Pre – prezentacja; E – egzamin)
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	10	12		
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych		20		
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	15			
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania				
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	1			
Udział w konsultacjach	1	1		
<b>Łącznie godzin</b>	<b>36</b>	<b>42</b>		
<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu</b>	<b>78</b>			
<b>Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu</b>	<b>3</b>			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	42		1	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	20		1	

Literatura podstawowa
Altkorn J., Marketing w turystyce, PWE, Warszawa 2006
Mazur J., Zarządzanie marketingiem usług, Wyd Difin, Warszawa 2002
Turkowski M., Marketing usług hotelarskich, PWE, Warszawa 2003
Literatura uzupełniająca
Panasiuk A., Marketing w turystyce i rekreacji, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2013
Piasta J. Marketing w hotelarstwie. Wyd. Jacek Piasta 2007
Sala J. Marketing w gastronomii. PWE, Warszawa 2011

<b>Osoba odpowiedzialna za przedmiot</b>	
prof. dr hab. Barbara Marciszewska	KZiE
<b>Pozostałe osoby prowadzące przedmiot</b>	
dr Marzena Wanagos	KZiE