

## Opis zajęć (syllabus): Nowe trendy w zarządzaniu hotelarstwem i gastronomią

|                               |   |             |          |
|-------------------------------|---|-------------|----------|
| Nazwa zajęć:                  | <b>Nowe trendy w zarządzaniu hotelarstwem i gastronomią</b> | <b>ECTS</b> | <b>3</b> |
| Nazwa zajęć w j. angielskim:  | brak tłumaczenia  |             |          |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | <b>Finanse i Rachunkowość</b>                               |             |          |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| Język wykładowy: <b>polski</b>                        |  | Poziom studiów: <b>2</b>                |  |
| Forma studiów:<br><b>stacjonarne i niestacjonarne</b> | Status zajęć:<br><b>kierunkowy - do wyboru</b> | Numer semestru:<br><b>semestr letni</b> |  |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): |  | <b>2019/2020</b>                        | Numer katalogowy:<br><b>EKR-F-2SZ-X-72-KF-2019</b> |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| Koordinator zajęć:                                   | <b>dr hab. Hanna Górską-Warsewicz</b>  |  |   |
| Prowadzący zajęcia:                                  | <b>dr Agnieszka Tul-Krzyszczuk</b><br><b>dr Ewa Świstak</b>  |  |   |
| Jednostka realizująca:                               | <b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji</b>  |  |   |
| Jednostka zlecająca:                                 | <b>Wydział Ekonomiczny</b>   |  |   |
| Założenia, cele i opis zajęć:                        | <p>a. Zapoznanie studentów z misją hotelarstwa i rozwojem rynku usług hotelarskich w Polsce i na świecie<br/>b. Zapoznanie studentów z misją hotelarstwa i rozwojem rynku usług hotelarskich w Polsce i na świecie<br/>Poznanie głównych zasad i uwarunkowań organizacji i funkcjonowania przedsiębiorstwa hotelarskiego</p> <p><b>Wykład</b><br/>Podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa. Historia rozwoju hotelarstwa na świecie i w Polsce. Sławni hotelarze i sławne hotele świata. Rynek usług hotelarskich w Polsce. Podział i charakterystyka usług hotelarskich. Klasyfikacja i charakterystyka rodzajowa obiektów hotelarskich. Kategoryzacja obiektów hotelarskich. Nowe tendencje w rozwoju hotelarstwa. Charakterystyka międzynarodowych systemów i łańcuchów hotelowych, grup marketingowych. Organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie – stan i obszary współpracy. Standardy jakości w hotelarstwie. Metody pomiaru i oceny jakości usług hotelarskich. Aspekty prawne działalności hotelarskiej. Wybrane procedury obsługi gości hotelowych. Charakterystyka i funkcjonowanie komórek eksploatacyjnych w obiekcie hotelarskim. Polityka cen w przedsiębiorstwie hotelarskim. Wybrane wskaźniki efektywności usług hotelarskich. Usługi gastronomiczne w obiektach hotelarskich.</p> <p><b>Cwiczenia</b></p> |  |   |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin:                    | a. wykład - liczba godzin: stacj: 20, niestacj. 12   |  |   |
| Metody dydaktyczne:                                  | rozwiązywanie problemu, konsultacje, wykład konwersacyjny, indywidualne projekty studenckie  |  |   |
| Wymagania formalne i założenia wstępne:              |  |  |   |
| Efekty uczenia się:                                  | <p><b>Wiedza - Zna i rozumie:</b><br/>1. Zna i rozumie podstawowe pojęcia, specyfikę i etapy rozwoju hotelarstwa,<br/>2. Zna aspekty prawne i zasady organizacji przedsiębiorstwa hotelarskiego.</p>   | <p><b>Umiejętności - Potrafi:</b><br/>3. Potrafi rozpoznawać i rozwiązywać problemy powstające przy wykonywaniu zawodu hotelarza<br/>4. Potrafi zastosować odpowiednie narzędzia do oceny efektywności i jakości usług zakładu hotelarskiego</p> | <p><b>Kompetencje - Jest gotów do:</b><br/>5. Jest gotów do współpracy i koordynacji zadań przy realizacji projektu</p> |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:              | egzamin pisemny (efekty: 1,2,3,4), ocena wykonania zadania projektowego (efekty: 4,5)  |  |   |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | prace pisemne, indywidualne projekty studenckie  |  |   |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:       | egzamin pisemny - 70%, ocena wykonania zadania projektowego - 30%  |  |   |
| Miejsce realizacji zajęć:                            | sala dydaktyczna   |  |   |

**Literatura podstawowa i uzupełniająca:**

- 1.1.Górska – Warsewicz H., Świstak E. red. 2009. Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa
- 2.2. Górska – Warsewicz H., Sawicka B.red. 2012. Organizacja przedsiębiorstw turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa
- 3.3. Świstak E., Tul-Krzyszczuk A. red. 2013. Usługi w turystyce. Wyd. SGGW, Warszawa
- 4.4.Witkowski, Cz. 2003. Hotelarstwo. Międzynarodowe systemy hotelowe. cz.II. Wyd. WSE, Warszawa
- 5.5.Sawicka, B. red. 2008. Organizacja pracy w hotelarstwie. Wyd. Format AB, Warszawa,
6. Milewska M., Włodarczyk B. 2009. Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości. Wyd. PWE, Warszawa.
- 7.Knowles T. 2004. Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią. PWE, Warszawa

Uwagi:  
+, ver-lw

**Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:**

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | <b>81/76</b>          |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:                                  | <b>1.04/0.72 ECTS</b> |

**Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:**

| Kategoria efektu | Efekty uczenia się dla zajęć:  | Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku | Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*) |
|------------------|--|--|---|
| Wiedza           | 1. Zna i rozumie podstawowe pojęcia, specyfikę i etapy rozwoju hotelarstwa,                            | TR2_KW04   | 2   |
|                  | 2.Zna aspekty prawne i zasady organizacji przedsiębiorstwa hotelarskiego.                              | TR2_KW05   | 1   |
| Umiejętności     | 3. Potrafi rozpoznawać i rozwiązywać problemy powstające przy wykonywaniu zawodu hotelarza             | TR2_KU03   | 1   |
|                  | 4.Potrafi zastosować odpowiednie narzędzia do oceny efektywności i jakości usług zakładu hotelarskiego | TR2_KU01   | 2   |
| Kompetencje      | 5. Jest gotów do współpracy i koordynacji zadań przy realizacji projektu                               | TR2_KK02   | 1   |
|                  |  |  |   |

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy