

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

Nazwa zajęć:	Nowe trendy w zarządzaniu hotelarstwem i gastronomią	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	brak tłumaczenia		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Logistyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2	
Forma studiów: stacjonarne i niestacjonarne	Status zajęć: kierunkowy - do wyboru	Numer semestru: semestr letni	
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: EKR-L-2SZ-X-72-KF-2020

Koordynator zajęć:	Dr hab. Hanna Górską-Warsewicz, Profesor Uczelni		
Prowadzący zajęcia:	dr Agnieszka Tul-Krzyszczuk dr Ewa Świstak		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Ekonomiczny		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>a. Zapoznanie studentów z misją hotelarstwa i rozwojem rynku usług hotelarskich w Polsce i na świecie b. Zapoznanie studentów z misją hotelarstwa i rozwojem rynku usług hotelarskich w Polsce i na świecie Poznanie głównych zasad i uwarunkowań organizacji i funkcjonowania przedsiębiorstwa hotelarskiego</p> <p>Wykład 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>Cwiczenia</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>Wiedza - Zna i rozumie: 1. Zna i rozumie podstawowe pojęcia, specyfikę i etapy rozwoju hotelarstwa, 2. Zna aspekty prawne i zasady organizacji przedsiębiorstwa hotelarskiego.</p>	<p>Umiejętności - Potrafi: 3. Potrafi rozpoznawać i rozwiązywać problemy powstające przy wykonywaniu zawodu hotelarza 4. Potrafi zastosować odpowiednie narzędzia do oceny efektywności i jakości usług zakładu hotelarskiego</p>	<p>Kompetencje - Jest gotów do: 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:

81/76

Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:

1.04/0.72 ECTS**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,	L2_KW02	2
	2. Zna aspekty prawne i zasady organizacji przedsiębiorstwa hotelarskiego.	L1_KW03	1
Umiejętności	3. Potrafi rozpoznawać i rozwiązywać problemy powstające przy wykonywaniu zawodu hotelarza	L2_KU05	1
	4. Potrafi zastosować odpowiednie narzędzia do oceny efektywności i jakości usług zakładu hotelarskiego	L1_KU04	2
Kompetencje	5. Jest gotów do współpracy i koordynacji zadań przy realizacji projektu	L1_KK03	1

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