

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: | Turystyka i Rekreacja | | |

| | | | |
|---|--|---|---|
| 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-TU-2SZ-X-72-KF-2020 |

| | | | |
|--|--|--|---|
| Koordinator 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,
- 6.6. Milewska M., Włodarczyk B. 2009. Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości. Wyd. PWE, Warszawa.
7. Nowles 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, | TR1_KW02 | 2 |
| | 2. Zna aspekty prawne i zasady organizacji przedsiębiorstwa hotelarskiego. | TR1_KW06 | 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_KU05 | 2 |
| Kompetencje | 5. Jest gotów do współpracy i koordynacji zadań przy realizacji projektu | TR2_KK04 | 1 |
| | | | |

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