

## 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>Turystyka i Rekreacja</b>		

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

Koordinator zajęć:	<b>Dr hab. Hanna Górską-Warsewicz, Profesor Uczelni</b>		
Prowadzący zajęcia:	<b>dr Agnieszka Tul-Krzyszczuk dr Ewa Świstak</b>		
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Badań Rynku Żywności i 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 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><b>Wykład</b> 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> 1. Zna i rozumie podstawowe pojęcia, specyfikę i etapy rozwoju hotelarstwa, 2. Zna aspekty prawne i zasady organizacji przedsiębiorstwa hotelarskiego.</p>	<p><b>Umiejętności - Potrafi:</b> 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><b>Kompetencje - Jest gotów do:</b> 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:	<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,	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