Opis zajęć (sylabus): 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:	**Zarządzanie**		

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):		**2019/2020**	Numer katalogowy: **EKR-Z-2SZ-X-72-KF-2019**

Koordynator zajęć:	**dr hab. Hanna Górska-Warsewicz**		
Prowadzący zajęcia:	**dr Agnieszka Tul-Krzyszczuk, dr Ewa Świstak**		
Jednostka realizująca:	**Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji**		
Jednostka zlecająca:	**Wydział Ekonomiczny**		
Założenia, cele i opis zajęć:	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 **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. **Ćwiczenia**		
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:	**Wiedza - Zna i rozumie:** 1. Zna i rozumie podstawowe pojęcia, specyfikę i etapy rozwoju hotelarstwa, 2.Zna aspekty prawne i zasady organizacji przedsiębiorstwa hotelarskiego.	**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	**Kompetencje - Jest gotów do:** 5. Jest gotów do współpracy i koordynacji zadań przy realizacji projektu
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,	Z2_W04	2
	2.Zna aspekty prawne i zasady organizacji przedsiębiorstwa hotelarskiego.	Z2_W05	1
Umiejętności	3. Potrafi rozpoznawać i rozwiązywać problemy powstające przy wykonywaniu zawodu hotelarza	Z2_U03	1
	4.Potrafi zastosować odpowiednie narzędzia do oceny efektywności i jakości usług zakładu hotelarskiego	Z2_U05	2
Kompetencje	5. Jest gotów do współpracy i koordynacji zadań przy realizacji projektu	Z2_K03	1

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