

Basics of hotel services - course description

General information	
Course name	Basics of hotel services
Course ID	01.3-WZS-ŻCZP-PUH
Faculty	The Branch Faculty of the University of Zielona Góra in Sulechów.
Field of study	Human nutrition
Education profile	practical
Level of studies	First-cycle studies leading to Engineer's degree
Beginning semester	winter term 2018/2019

Course information	
Semester	7
ECTS credits to win	1
Course type	obligatory
Teaching language	polish
Author of syllabus	dr inż. Anna Gawrońska

Classes forms					
The class form	Hours per semester (full-time)	Hours per week (full-time)	Hours per semester (part-time)	Hours per week (part-time)	Form of assignment
Lecture	20	1,33	-	-	Credit with grade

Aim of the course

Zapoznanie się z wiedzą na temat usług hotelarskich, gastronomicznych, związanych z agroturystyką oraz wykorzystaniem produktów regionalnych w promocji usług turystycznych.

Prerequisites

Podstawowa wiedza, umiejętności oraz kompetencje w zakresie ekonomii i marketingu.

Scope

Treści programowe:

Wykłady:

1. Istota usług hotelarskich
2. Prawne aspekty działalności hotelarskiej
3. Podział usług hotelarskich i ich cechy
4. Klasyfikacja usług hotelarskich (podstawowe i dodatkowe)
5. Wymagania kategoryzacyjne
6. Usługi gastronomiczne w usługach turystycznych i hotelarskich
7. Trendy w hotelarstwie
8. Trendy w gastronomii
9. Agroturystyka i wykorzystanie spożywczych produktów regionalnych

Teaching methods

- Metody podające:
 - wykłady informacyjne z wykorzystaniem technik informacyjnych,
 - wykłady problemowe.

Learning outcomes and methods of their verification

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Charakteryzuje podstawowe pojęcia związane z zagadnieniami z zakresu hotelarstwa i gastronomii	• K_W03	• an evaluation test	• Lecture
Opisuje i rozróżnia poszczególne usługi hotelarskie	• K_W03	• an evaluation test	• Lecture
Rozróżnia różne rodzaje usług hotelarskich i zakładów gastronomicznych	• K_U13	• an evaluation test	• Lecture

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Identyfikuje i określa kategorie usług hotelarskich i gastronomicznych	• K_U13	• an evaluation test	• Lecture
Rozumie potrzebę ciągłego doskazywania się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych, postępuje zgodnie z zasadami etyki	• K_K04	• activity during the classes • an evaluation test	• Lecture
Ma świadomość z odpowiedzialności wykonywania zawodu związanego z zagadnieniami żywienia człowieka	• K_K01	• an evaluation test	• Lecture

Assignment conditions

Na ocenę końcową składają się:

- obecność w trakcie wykładów,
- zaliczenie z oceną na podstawie kolokwium z treści prezentowanych w trakcie wykładów.

Oceną z przedmiotu jest oceną z kolokwium podsumowującego przedmiot.

Recommended reading

- 1.Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości. Milewska M., Włodarczyk B. Wydawnictwo PWE 2015
- 2.Hotelarstwo. Usługi - eksploatacja – zarządzanie. Panasiuk A., Szostak D. Wydawnictwo Naukowe PWN 2008
- 3.Prawo turystyczne. Nestorowicz M. Wyd. Wolters Kluwert. 2016
- 4.Agroturystyka. Przedsiębiorczość na obszarach wiejskich. Sikora J. Wyd. C.H. Beck .2012

Further reading

Wybrane pozycje źródłowe z bieżącego piśmiennictwa polskiego i zagranicznego (wskazane przez wykładowcę)

Notes

Modified by dr inż. Anna Gawrońska (last modification: 29-12-2018 20:18)

Generated automatically from SylabUZ computer system