

Eksploracja i zarządzanie hotelem - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Eksploracja i zarządzanie hotelem
Kod przedmiotu	04.4-WZS-TiRP-EZH
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Turystyka i rekreacja
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. licencjata
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2020/2021

Informacje o przedmiocie	
Semestr	6
Liczba punktów ECTS do zdobycia	4
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	doc. dr Krzysztof Dzieńdziura

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Wykład	15	1	9	0,6	Egzamin
Laboratorium	15	1	9	0,6	Zaliczenie na ocenę
Ćwiczenia	15	1	9	0,6	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Przekazanie teoretycznej i praktycznej wiedzy oraz wykształcenie umiejętności rozumienia zasad funkcjonowania hotelu w gospodarce rynkowej. Ukazanie zasad efektywnego gospodarowania zasobami w przedsiębiorstwie hotelarskim. Znajomość organizacji pracy w hotelarstwie. Zarządzanie majątkiem obiektów hotelarskich. Analizowanie zasad funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich.

Wymagania wstępne

Podstawowe wymagania z zakresu podstaw ekonomii, zarządzania, ekonomiki turystyki i rekreacji

Zakres tematyczny

- Wprowadzenie do treści dotyczących eksploatacji hotelu.
- Cechy rynku usług hotelarskich i ich implikacje dla zarządzania hotelem.
- Materialne podstawy świadczenia usług hotelarskich.
- Zespoły funkcjonalno-użytkowe w hotelu i ich potencjał usługowy.
- Wskaźniki eksploatacyjne w ocenie efektywności zarządzania hotelem.
- Gospodarowanie zasobami ludzkimi w hotelu. Elastyczne kształtowanie zatrudnienia. Obszary analizy zatrudnienia w hotelu. Jakość usług hotelarskich i metody jej oceny.
- Bezpieczeństwo hotelu. Ochrona osób i mienia oraz polityka kredytowania nabywców.
- Polityka cenowa w hotelarstwie.
- Kosztowe formuły ustalania cen. Analiza cen w gastronomii – metoda inżynierska.
- Yield management jako technika zarządzania przychodami w hotelu.
- Koszty w działalności hotelarskiej. Kosztowe techniki wyznaczania cen usług hotelarskich.
- Planowanie zysku w hotelu. Analiza koszt – wielkość sprzedaży – zysk.
- Standardowy System Rachunkowości Hotelowej i jego wykorzystanie w zarządzaniu hotelem. Analiza CVP w planowaniu zysku w hotelu.
- Scenariusze rozwoju sektora HoReCa.

Metody kształcenia

- Wykład multimedialny z elementami konwersatorium
- Dyskusja dydaktyczna
- Studia przypadków

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbolizacja efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
-------------	----------------------	--------------------	-------------

Opis efektu	Symbolo efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
potrafi ocenić efektywność w praktyce funkcjonowania obiektu hotelarskiego	• K_U31	• aktywność w trakcie zajęć • kolokwium	• Wykład • Laboratorium • Ćwiczenia
potrafi uzupełniać i doskonalić nabytą wiedzę i umiejętności, rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	• K_K01	• aktywność w trakcie zajęć	• Wykład • Laboratorium • Ćwiczenia
potrafi określić priorytety służące realizacji określonego zadania.	• K_K03	• aktywność w trakcie zajęć	• Wykład • Laboratorium • Ćwiczenia
umie wykorzystywać metody i narzędzia zarządzania operacyjnego w hotelu	• K_U31	• aktywność w trakcie zajęć • kolokwium	• Wykład • Laboratorium • Ćwiczenia
zna metody i narzędzia stosowane w poszczególnych obszarach funkcjonalnych hotelu	• K_W07 • K_W31	• egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne • kolokwium	• Wykład • Laboratorium • Ćwiczenia
potrafi współdziałać i pracować w grupie	• K_K02	• aktywność w trakcie zajęć	• Wykład • Laboratorium • Ćwiczenia
ma podstawową wiedzę o zasobach wykorzystywanych w działalności hotelarskiej	• K_W07	• egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne • kolokwium	• Wykład • Laboratorium • Ćwiczenia
potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	• K_K09	• aktywność w trakcie zajęć	• Wykład • Laboratorium • Ćwiczenia
rozumie zasady funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich na rynku	• K_U08	• aktywność w trakcie zajęć • kolokwium	• Wykład • Laboratorium • Ćwiczenia

Warunki zaliczenia

Zaliczenie przedmiotu na ocenę na podstawie oceny z ćwiczeń/laboratoriów (40%) i oceny z egzaminu (60%)

Literatura podstawowa

1. *Hotelarstwo: usługi – eksploatacja – zarządzanie*, red. A. Panasiuk, D. Szostak, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2008.
2. *Skuteczne prowadzenie obiektu hotelarskiego i gastronomicznego*, red. R. Gałeczki, Verlag Dashofer, Warszawa 2000.
3. P. Harris, *Planowanie zysku w hotelarstwie*, PWN, Warszawa 1995.
4. R. Kotaś, S. Sojak, *Rachunkowość zarządcza w hotelarstwie i gastronomii*, PWN, Warszawa 2009.
5. T. Knowles, *Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią*, PWE, Warszawa 2001.
6. Z. Błądek, *Hotele: programowanie, projektowanie, wyposażanie*, Palladium Architekci – Błądek, Manikowski, Poznań 2001.

Literatura uzupełniająca

1. T. Tulibacki, *Międzynarodowe systemy hotelowe*, Wyższa Szkoła Hotelarstwa, Gastronomii i Turystyki, Warszawa 2000
2. M. Nalazek, J. Moskała, W. Błaszczuk, K. Łopaciński, K. Sikora, *Internet w turystyce i hotelarstwie*, Polskie Zrzeszenie Hoteli, Warszawa 2003
3. S. Opara, T. Nowicka, *Organizacja i technika pracy w hotelarstwie*, Polskie Zrzeszenie Hoteli, Warszawa 2003
4. E. Nawrocka, S. Oparka, *Hotel w XXI wieku: zarządzanie w warunkach globalizacji*, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Zarządzania „Edukacja”, Wrocław 2007.

Uwagi

Zmodyfikowane przez doc. dr Krzysztof Dzieńdziura (ostatnia modyfikacja: 03-04-2020 11:53)

Wygenerowano automatycznie z systemu SyllabUZ