

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 2020/2021

Course information	
Semester	7
ECTS credits to win	1
Course type	obligatory
Teaching language	polish
Author of syllabus	dr Agnieszka Gandecka

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	15	1	9	0,6	Credit with grade

Aim of the course

Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy z zakresu usług hotelarskich, gastronomicznych i rekreacyjnych, a także nabycie umiejętności łączenia wiedzy teoretycznej z praktyką w zakresie organizacji i realizacji usług hotelarskich. Student pozyska również wiedzę na temat funkcjonowania hotelu, kategoryzacji bazy hotelowej, obsługi gości, działalności usługowej i handlowej hotelu, trendów w zarządzaniu hotelem i pozostałą bazą noclegową.

Prerequisites

brak

Scope

1. Historia hotelarstwa w Polsce i na świecie. Podstawowe pojęcia teoretyczne związane z hotelarstwem. Organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie. Nowe trendy w prowadzeniu branży hotelarskiej.
2. Wzajemne relacje między turystyką, hotelarstwem a gastronomią. Usługi hotelarskie (podział na podstawowe, dodatkowe, uzupełniające, fakultatywne, płatne i niepłatne)
3. Rynek usług hotelarskich. Rodzaje przedsiębiorstw hotelarskich. Klasyfikacja i kategoryzacja obiektów hotelarskich. Łańcuchy, systemy i sieci hotelowe
4. Części składowe współczesnego hotelu. Personel hotelowy
5. Prowadzenie działalności gastronomicznej w hotelarstwie.Specyfika gastronomii hotelowej. Pracownicy gastronomii. Usługi żywieniowe w obiektach hotelowych
6. Standardy obsługi w hotelu. Obsługa osób niepełnosprawnych. Obsługa konferencji.
7. Pion rekreacyjny, zdrowotny i wellness w działalności obiektu hotelarskiego. Usługi żywieniowe – dodatkowe i specjalne w obiektach hotelarskich.
8. Metody oceny jakości usług hotelarskich.

Teaching methods

wykłady problemowe, prezentacje, metoda przypadków, dyskusja

Learning outcomes and methods of their verification

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
Potrafi właściwie wykorzystywać metody, technologie, procedury i narzędzia wspomagające tworzenie ofert, organizację i realizację usług hotelarskich, gastronomicznych i rekreacyjnych	• K_W03	• activity during the classes • an evaluation test	• Lecture
zna zasady organizacji i funkcjonowania współczesnego hotelu	• K_W02	• a discussion • an evaluation test • an observation and evaluation of activities during the classes	• Lecture

Outcome description	Outcome symbols	Methods of verification	The class form
potrafi wyznaczyć kierunek rozwoju hotelarstwa w sytuacji zmieniających się trendów	• K_U13	- a discussion - an evaluation test - an observation and evaluation of the student's practical skills	• Lecture
klasyfikuje i kategoryzuje prawidłowo obiekty hotelarskie w Polsce i na świecie	• K_U13	- a discussion - an evaluation test - an observation and evaluation of activities during the classes	• Lecture
potrafi zaangażować się w realizację złożonych zadań zawodowych w dziedzinie, w której się specjalizuje.	• K_U11	- a discussion - an evaluation test	• Lecture
potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	• K_K06	- a discussion - an observation and evaluation of activities during the classes	• Lecture
potrafi pracować w grupie	• K_K07	- a discussion - an observation and evaluation of activities during the classes	• Lecture
rozumie potrzebę stałego ponoszenia wiedzy	• K_K04	- a discussion - an observation and evaluation of activities during the classes	• Lecture

Assignment conditions

zaliczenie z oceną na podstawie kolokwium z treści wykładów

Recommended reading

- Alejsiak W., T. Marciniec, Międzynarodowe organizacje turystyczne, Wydawnictwo F.H-U Albis, Kraków 2003.
- Drogoń W., B. Granecka-Wrzonek, Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe. Podręcznik, WSiP 2018.
- Knowles T.: Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią, PWE, Warszawa 2001.
- Milewska M., B. Włodarczyk, Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości, Wyd. PWE, Warszawa 2015.
- Nawrocka E., Oparka S., Hotel w XXI w. Zarządzanie w warunkach globalizacji, WSZ, Wrocław 2007
- Panasiuk A., D. Szostak, Hotelarstwo. Usługi-eksploatacja-zarządzanie, Wyd. PWN, Warszawa 2009.
- Witkowski Cz: Hotelarstwo, Cz. I. Podstawy hotelarstwa, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2002,
- Wszędybył E., S. Borkowski, Jakość i efektywność usług hotelarskich, Wyd. Nauk PWN, Warszawa 2007.

Further reading

- Błądek Z.: Hotelarstwo – programowanie, projektowanie, wyposażenie, Palladium, Poznań 2001
- Błądek Z., T. Tulibacki, Dzieje krajowego hotelarstwa – od zajazd do współczesności, Wydawnictwo Albus, Poznań 2003.
- Sala J., Formy współczesnego hotelarstwa, Wyd. Nauk UE Kraków, Kraków 2008.
- Turkowski M., Marketing usług hotelarskich, Wyd. PWE, Warszawa 2003.

Notes

Modified by dr Agnieszka Gandecka (last modification: 06-04-2020 12:58)

Generated automatically from SylabUZ computer system