

Podstawy usług hotelarskich - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Podstawy usług hotelarskich
Kod przedmiotu	01.3-WZS-ŻCZP-puh-S21
Wydział	Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie
Kierunek	Żywnienie człowieka i dietoterapia.
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. inżyniera
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2021/2022

Informacje o przedmiocie	
Semestr	7
Liczba punktów ECTS do zdobycia	1
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	dr Agnieszka Gandecka

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	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

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.

Wymagania wstępne

brak

Zakres tematyczny

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.

Metody kształcenia

wykłady problemowe, prezentacje, metoda przypadków, dyskusja

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągania efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
klasyfikuje i kategoryzuje prawidłowo obiekty hotelarskie w Polsce i na świecie	K_U12	- dyskusja - kolokwium - obserwacja i ocena aktywności na zajęciach	Wykład
Potrafi właściwie wykorzystywać metody, technologie, procedury i narzędzia wspomagające tworzenie ofert, organizację i realizację usług hotelarskich, gastronomicznych i rekreacyjnych	K_W03	- aktywność w trakcie zajęć - kolokwium	Wykład

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
potrafi wyznaczyć kierunek rozwoju hotelarstwa w sytuacji zmieniających się trendów	• K_U12	- dyskusja - kolokwium - obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta	• Wykład
potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	• K_K06	- dyskusja - obserwacja i ocena aktywności na zajęciach	• Wykład
rozumie potrzebę stałego ponoszenia wiedzy	• K_K04	- dyskusja - obserwacja i ocena aktywności na zajęciach	• Wykład
zna zasady organizacji i funkcjonowania współczesnego hotelu	• K_W02	- dyskusja - kolokwium - obserwacja i ocena aktywności na zajęciach	• Wykład
potrafi pracować w grupie	• K_K07	- dyskusja - obserwacja i ocena aktywności na zajęciach	• Wykład
potrafi zaangażować się w realizację złożonych zadań zawodowych w dziedzinie, w której się specjalizuje.	• K_U10	- dyskusja - kolokwium	• Wykład

Warunki zaliczenia

zaliczenie z oceną na podstawie kolokwium z treści wykładów

Literatura podstawowa

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

Literatura uzupełniająca

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

Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 06-05-2021 14:53)