

# Podstawy usług hotelarskich - opis przedmiotu

| Informacje ogólne   |                                            |
|---------------------|--------------------------------------------|
| Nazwa przedmiotu    | Podstawy usług hotelarskich                |
| Kod przedmiotu      | 01.9-WB-ŻCZ2P-puh-S22                      |
| Wydział             | <a href="#">Wydział Nauk Biologicznych</a> |
| Kierunek            | Żywnienie człowieka i dietoterapia         |
| Profil              | praktyczny                                 |
| Rodzaj studiów      | pierwszego stopnia z tyt. inżyniera        |
| Semestr rozpoczęcia | semestr zimowy 2022/2023                   |

| Informacje o przedmiocie        |                                                                     |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Semestr                         | 7                                                                   |
| Liczba punktów ECTS do zdobycia | 1                                                                   |
| Typ przedmiotu                  | obowiązkowy                                                         |
| Język nauczania                 | polski                                                              |
| Sylabus opracował               | <ul style="list-style-type: none"><li>dr Iwona Miedzińska</li></ul> |

| Formy zajęć |                                            |                                           |                                               |                                              |                     |
|-------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------|
| Forma zajęć | Liczba godzin w semestrze<br>(stacjonarne) | Liczba godzin w tygodniu<br>(stacjonarne) | Liczba godzin w semestrze<br>(niestacjonarne) | Liczba godzin w tygodniu<br>(niestacjonarne) | Forma zaliczenia    |
| Wykład      | 15                                         | 1                                         | 9                                             | 0,6                                          | Zaliczenie na ocenę |

## Cel przedmiotu

Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy z zakresu podstawowych i dodatkowych usług hotelarskich, a także nabycie umiejętności łączenia wiedzy teoretycznej z praktyką w przedmiocie ich organizacji i realizacji. Student pozyska wiedzę na temat funkcjonowania hotelu, kategoryzacji bazy hotelowej, obsługi gości, działalności usługowej i handlowej hotelu oraz trendów w zarządzaniu hotelem.

## Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza dotycząca organizacji i zarządzania w przedsiębiorstwie.

## Zakres tematyczny

1. Podstawy hotelarstwa. Podstawowe pojęcia związane z hotelarstwem. Zarys historii hotelarstwa w Polsce i na świecie. Trendy w branży hotelarskiej.
2. Relacje między turystyką, hotelarstwem a gastronomią. Usługi hotelarskie (podstawowe, dodatkowe, uzupełniające). Źródła prawa w hotelarstwie.
3. Rynek usług hotelarskich. Rodzaje przedsiębiorstw hotelarskich. Klasyfikacja i kategoryzacja obiektów hotelarskich. Łańcuchy, systemy i sieci hotelowe. Organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie.
4. Eksploatacja hotelu. Części składowe współczesnego hotelu. Personel hotelowy.
5. Działalność gastronomiczna w hotelarstwie. Specyfika gastronomii hotelowej. Usługi żywieniowe – dodatkowe i specjalne w obiektach hotelowych.
6. Standardy obsługi w hotelu. Obsługa osób niepełnosprawnych. Obsługa konferencji.
7. Piony usług dodatkowych w działalności obiektu hotelarskiego.

## Metody kształcenia

Wykłady problemowe, prezentacje, metoda przypadków, dyskusja.

## Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

| Opis efektu                                                                                                                                                           | Symbole efektów                                                       | Metody weryfikacji                                                                                                            | Forma zajęć                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Zna i rozumie metody, procedury i narzędzia wspomagające tworzenie ofert, organizację i realizację usług hotelarskich, gastronomicznych i rekreacyjnych.              | <ul style="list-style-type: none"><li><a href="#">K_W02</a></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>kolokwium</li><li>obserwacja i ocena aktywności na zajęciach</li></ul>                  | <ul style="list-style-type: none"><li>Wykład</li></ul> |
| Zna i rozumie zasady organizacji i funkcjonowania współczesnego hotelu.                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"><li><a href="#">K_W14</a></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>dyskusja</li><li>kolokwium</li><li>obserwacja i ocena aktywności na zajęciach</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Wykład</li></ul> |
| Potrafi wyznaczyć kierunek rozwoju hotelarstwa w sytuacji zmieniających się trendów. Klasyfikuje i kategoryzuje prawidłowo obiekty hotelarskie w Polsce i na świecie. | <ul style="list-style-type: none"><li><a href="#">K_U12</a></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>dyskusja</li><li>kolokwium</li><li>obserwacja i ocena aktywności na zajęciach</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Wykład</li></ul> |

| Opis efektu                                                                    | Symbole efektów                                         | Metody weryfikacji                                                                                             | Forma zajęć                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Jest gotów do przedsiębiorczego rozwiązywania problemów w branży hotelarskiej. | <ul style="list-style-type: none"> <li>K_K06</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>dyskusja</li> <li>obserwacja i ocena aktywności na zajęciach</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wykład</li> </ul> |

## Warunki zaliczenia

Uzyskanie oceny pozytywnej z kolokwium z wykładów (minimum 50% uzyskanych poprawnych odpowiedzi).

## Literatura podstawowa

1. Milewska M., Włodarczyk B, *Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości*, Wyd. PWE, Warszawa 2020.
2. Panasiuk A., Szostak D., *Hotelarstwo*, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2022.
3. Sala J., *Hotelarstwo. Usługi – Zarządzanie – Procesy koncentracji*, Wyd. PWE, Warszawa 2022.

## Literatura uzupełniająca

1. Alejziak W., Marciniec T., *Międzynarodowe organizacje turystyczne*, Wydawnictwo F.H-U Albis, Kraków 2003.
2. Błądek Z., *Hotelarstwo – programowanie, projektowanie, wyposażenie*, Palladium, Poznań 2001
3. Drogoń W., Granecka-Wrzosek B, *Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe*, WSiP 2018.
4. Knowles T., *Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią*, PWE, Warszawa 2001.
5. Wszędybył E., Borkowski S., *Jakość i efektywność usług hotelarskich*, Wyd. Nauk PWN, Warszawa 2007.

## Uwagi

Zmodyfikowane przez dr hab. Mariusz Kasprzak, prof. UZ (ostatnia modyfikacja: 18-02-2023 21:20)

Wygenerowano automatycznie z systemu SyllabUZ