

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów		Numer katalogowy:		TOL305
Nazwa przedmiotu ¹⁾ :	Hotelarstwo				ECTS ²⁾	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski ³⁾ :	Hotel Industry					
Kierunek studiów ⁴⁾ :	Turystyka i rekreacja					
Koordynator przedmiotu ⁵⁾ :	dr inż. Ewa Świstak					
Prowadzący zajęcia ⁶⁾ :	Pracownicy Zakładu Wyżywienia Ludności, pracownicy Wydziału					
Jednostka realizująca ⁷⁾ :	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji, Zakład Wyżywienia Ludności					
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany ⁸⁾ :	Wydział Nauk Ekonomicznych					
Status przedmiotu ⁹⁾ :	a) przedmiot	b) stopień	c) rok	d) forma studiów		
	kierunkowy	I	2	stacjonarne / niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny ¹⁰⁾ :	a) semestr		b) Jęz. wykładowy ¹¹⁾			
	zimowy		polski			
Założenia i cele przedmiotu ¹²⁾ :	Celem przedmiotu jest: Zapoznanie studentów z zasadami funkcjonowania rynku usług hotelarskich i przedsiębiorstwa hotelarskiego					
Formy dydaktyczne, liczba godzin ¹³⁾ :	a) forma dydaktyczna		b) liczba godzin (stacjonarne i niestacjonarne)			
	a1) wykład		30		18	
	a2) ćwiczenia audytoryjne					
	a3) ćwiczenia projektowe		15		9	
	a4) ćwiczenia terenowe					
Metody dydaktyczne ¹⁴⁾ :	dyskusja	T	eksperyment			
	projekt badawczy		studium przypadku			
	rozwiązywanie problemu	T	gry symulacyjne			
	analiza i interpretacja tekstów źródłowych		indywidualne projekty studenckie			
	konsultacje		projekt zespołowy		T	
	wykład	T	inne ...			
	wykład problemowy	T	inne ...			
Pełny opis przedmiotu ¹⁵⁾ :	A. wykłady					
	Podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa, historia rozwoju hotelarstwa na świecie i w Polsce, sławni hotelarze i sławne hotele świata, podział i charakterystyka usług hotelarskich, specyfika świadczenia usług w zabytkowych obiektach hotelarskich, klasyfikacja, charakterystyka rodzajowa i zasady kategoryzacji obiektów hotelarskich, rynek usług hotelarskich w Polsce, charakterystyka i segmentacja konsumentów usług hotelarskich, nowe tendencje w rozwoju hotelarstwa, charakterystyka międzynarodowych systemów i łańcuchów hotelowych i grup marketingowych, globalny łańcuch wartości w hotelarstwie a nowe techniki i technologie, organizacje hotelarskie w Polsce i na świecie, standardy jakości w hotelarstwie, metody pomiaru i oceny jakości usług hotelarskich, charakterystyka i funkcjonowanie komórek eksploatacyjnych w obiekcie hotelarskim, usługi żywieniowe w obiektach hotelarskich, wybrane problemy z zakresu ekonomiki hotelarstwa, polityka cen w przedsiębiorstwie hotelarskim.					
	B. ćwiczenia					
Zróżnicowanie przestrzenne rynku usług hotelarskich w Polsce: stan obecny, tendencje zmian, szanse i zagrożenia; zadania i funkcjonowanie recepcji hotelowej, dokumenty w recepcji hotelowej; nowoczesne systemy rezerwacji usług hotelarskich; zadania i funkcjonowanie poszczególnych działów zakładu hotelarskiego – zajęcia terenowe; prawna odpowiedzialność hotelu wobec gościa, procedura postępowania w przypadku skarg gości hotelowych; savoir vivre w hotelarstwie, problemy osobowości, znaczenie uwagi i pamięci w pracy hotelarza; usługi żywieniowe w różnych rodzajach obiektów hotelarskich - projektowanie karty menu i układanie jadłospisu; analiza porównawcza oferty usług w wybranych obiektach hotelarskich – raporty i prezentacje studentów.						

Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające) ¹⁶⁾ :				
Założenia wstępne ¹⁷⁾ :	Podstawy funkcjonowania rynku, organizacji przedsiębiorstwa			
Efekty kształcenia ¹⁸⁾ : (z kolejnymi numerami, 01, 02, 03 itd.)	01 - definiuje podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa	05 - potrafi rozpoznawać i rozwiązywać problemy powstające przy wykonywaniu zawodu hotelarza		
	02 - charakteryzuje etapy rozwoju hotelarstwa	06 - potrafi selekcjonować i analizować informacje przy realizacji raportu zaliczeniowego		
	03 - identyfikuje problemy wynikające ze specyfiki zawodu hotelarza	07 - umie zaprezentować wyniki swojej pracy z wykorzystaniem technik multimedialnych		
	04 - posiada podstawową wiedzę na temat aspektów prawnych w hotelarstwie	08 - jest otwarty na pracę zespołową przy realizacji raportu		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia ¹⁹⁾ :	kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych		ocena wykonania zadania projektowego na zdefiniowany temat	
	praca pisemna przygotowywana w ramach pracy własnej studenta (opisanie przedyskutowanego w trakcie ćwiczeń problemu)	04	ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć	
	ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć		przygotowanie zespołowej analizy zdefiniowanego problemu (pisemnego raportu zespołowego)	05, 07, 08
	ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć	06	obserwacja w trakcie dyskusji zdefiniowanego problemu (aktywność)	
	egzamin pisemny	01 – 03	test komputerowy	
	egzamin ustny		inne..	
	inne...		inne..	
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia ²⁰⁾ :	okresowe prace pisemne		imienne karty oceny studenta	
	złożone projekty		treść pytań egzaminacyjnych z oceną	
	inne...		inne..	
	inne...		inne..	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową ²¹⁾ :	Element oceny	Waga w %	Element oceny	Waga w %
	kolokwium na zajęciach ćwiczeniowych		ocena wykonania zadania projektowego na zdefiniowany temat	
	praca pisemna przygotowywana w ramach pracy własnej studenta	5%	ocena wynikająca z obserwacji w trakcie zajęć	
	ocena eksperymentów wykonywanych w trakcie zajęć		przygotowanie zespołowej analizy zdefiniowanego problemu	30%
	ocena wystąpień i prezentacji w trakcie zajęć	15%	obserwacja w trakcie dyskusji zdefiniowanego problemu (aktywność)	
	egzamin pisemny	50%	test	
	egzamin ustny		inne..	
	inne...		inne..	
Miejsce realizacji zajęć ²²⁾ :	Sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym, w terenie			

Literatura podstawowa i uzupełniająca²³⁾:

1. Górską – Warsewicz, H.; Świstak, E. red. 2009. Funkcjonowanie przedsiębiorstwa hotelarskiego. Wyd. SGGW, Warszawa,
2. Sawicka, B. red. 2008. Organizacja pracy w hotelarstwie. Wyd. Format AB, Warszawa,
3. Witkowski, Cz. 2003. Hotelarstwo. Międzynarodowe systemy hotelowe. cz.II. Wyd. WSE, Warszawa,
4. Witkowski, Cz. 2002. Podstawy hotelarstwa. Cz. I, Wyd. WSE, Warszawa,
5. Mikuta, B.; Świątkowska, M. red. 2008. Organizacja usług turystycznych i hotelarskich. Wyd. SGGW, Warszawa.
- 6.
- 7.
- 8.

UWAGI²⁴⁾: