

**AGH**AGH UNIVERSITY OF SCIENCE
AND TECHNOLOGY

Nazwa modułu zajęć:	Podstawy zarządzania w hotelarstwie i gastronomii				
Rok akademicki:	2019/2020	Kod:	ZZIP-1-627-s	Punkty ECTS:	3
Wydział:	Zarządzania				
Kierunek:	Zarządzanie i Inżynieria Produkcji	Specjalność:	—		
Poziom studiów:	Studia I stopnia	Forma studiów:	Stacjonarne		
Język wykładowy:	Polski	Profil:	Ogólnoakademicki (A)	Semestr:	6
Strona www:	—				
Prowadzący moduł:	Kubińska-Jabcoń Ewa (ejabcon@zarz.agh.edu.pl)				

Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się dla modułu zajęć

Moduł ma na celu zapoznanie studenta z podstawową wiedzą dotyczącą zarządzania w hotelach i w zakładach gastronomicznych.

Opis efektów uczenia się dla modułu zajęć

Kod MEU	Student, który zaliczył moduł zajęć zna i rozumie/potrafi/jest gotów do	Powiązania z KEU	Sposób weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w ramach poszczególnych form zajęć i dla całego modułu zajęć
Wiedza: zna i rozumie			
M_W001	podstawowe zagadnienia dotyczące hotelarstwa i gastronomii, historię rozwoju polskiego i światowego hotelarstwa, identyfikuje kluczowe systemy hotelarskie w Polsce i na świecie, podstawy prawne przystosowania bazy hotelowej do obsługi gości niepełnosprawnych i przykładowych projektów europejskich upowszechniających turystykę, założenia polityki proekologicznej realizowanych w obiektach hotelarskich.	ZIP1A_W07	Kolokwium
M_W002	trendy współczesnego hotelarstwa, pojęcie agroturystyka, turystyka wiejska, ekoturystyka, charakterystykę działalności sanatoriów i uzdrowisk oraz usług hotelarskich i gastronomicznych w nich prowadzonych	ZIP1A_W10	Kolokwium

Umiejętności: potrafi			
M_U001	dokonywać obserwacji zjawisk i procesów występujących w obiektach hotelowych i gastronomicznych oraz ich opisu, analizy i interpretacji stosując podstawowe ujęcia i pojęcia teoretyczne, posiada wiedzę z zakresu wykorzystania informatyki w hotelarstwie i gastronomii.	ZIP1A_U04	Kolokwium
Kompetencje społeczne: jest gotów do			
M_K001	uzupełniać i doskonalić nabytą wiedzę i umiejętności	ZIP1A_K01	Udział w dyskusji

Liczba godzin zajęć w ramach poszczególnych form zajęć

Suma	Forma zajęć dydaktycznych										
	Wykład	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia projektowe	Konwersatorium	Zajęcia seminaryjne	Zajęcia praktyczne	Zajęcia terenowe	Zajęcia warsztatowe	Prace kontrolne i przejściowe	Lektorat
30	15	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0

Matryca kierunkowych efektów uczenia się w odniesieniu do form zajęć i sposobu zaliczenia, które pozwalają na ich uzyskanie

Kod MEU	Student, który zaliczył moduł zajęć zna i rozumie/potrafi/jest gotów do	Forma zajęć dydaktycznych										
		Wykład	Ćwiczenia audytoryjne	Ćwiczenia laboratoryjne	Ćwiczenia projektowe	Konwersatorium	Zajęcia seminaryjne	Zajęcia praktyczne	Zajęcia terenowe	Zajęcia warsztatowe	Prace kontrolne i przejściowe	Lektorat
Wiedza: zna i rozumie												
M_W001	podstawowe zagadnienia dotyczące hotelarstwa i gastronomii, historię rozwoju polskiego i światowego hotelarstwa, identyfikuje kluczowe systemy hotelarskie w Polsce i na świecie, podstawy prawne przystosowania bazy hotelowej do obsługi gości niepełnosprawnych i przykładowych projektów europejskich upowszechniających turystykę, założenia polityki proekologicznej realizowanych w obiektach hotelarskich.	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

M_W002	trendy współczesnego hotelarstwa, pojęcie agroturystyka, turystyka wiejska, ekoturystyka, charakterystykę działalności sanatoriów i uzdrowisk oraz usług hotelarskich i gastronomicznych w nich prowadzonych	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Umiejętności: potrafi												
M_U001	dokonywać obserwacji zjawisk i procesów występujących w obiektach hotelowych i gastronomicznych oraz ich opisu, analizy i interpretacji stosując podstawowe ujęcia i pojęcia teoretyczne, posiada wiedzę z zakresu wykorzystania informatyki w hotelarstwie i gastronomii.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
Kompetencje społeczne: jest gotów do												
M_K001	uzupełniać i doskonalić nabytą wiedzę i umiejętności	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-

Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS)

Forma aktywności studenta	Obciążenie studenta
Udział w zajęciach dydaktycznych/praktyka	30 godz
Przygotowanie do zajęć	14 godz
przygotowanie projektu, prezentacji, pracy pisemnej, sprawozdania	18 godz
Samodzielne studiowanie tematyki zajęć	11 godz
Egzamin lub kolokwium zaliczeniowe	2 godz
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	75 godz
Punkty ECTS za moduł	3 ECTS

Pozostałe informacje

Szczegółowe treści kształcenia w ramach poszczególnych form zajęć (szczegółowy program wykładów i pozostałych zajęć)

Wykład

- Wybrane pojęcia z zakresu hotelarstwa. Zapoznanie się z historią rozwoju polskiego i światowego hotelarstwa. Identyfikacja kluczowych systemów hotelarskich w Polsce i na świecie.
- Analiza założeń kategoryzacji obiektów hotelarskich w wybranych krajach europejskich. Wielcy ludzie hotelarstwa.
- Usługi hotelarskie – pojęcie, cechy, podział, przykłady usług hotelarskich.
- Poznanie podstaw prawnych przystosowania bazy hotelowej do obsługi gości

niepełnosprawnych i przykładowych projektów europejskich upowszechniających turystykę. Analiza założeń polityki proekologicznej realizowanych w obiektach hotelarskich. Identyfikacja organizacji wspierających rozwój polskiego i światowego hotelarstwa.

5.Weryfikacja trendów współczesnego hotelarstwa. Agroturystyka. Kategoryzacja w agroturystyce. Turystyka wiejska. Ekoturystyka. Sanatoria i uzdrowiska. Usługi hotelarskie i gastronomiczne w nich prowadzone.

6.Podstawowe pojęcia z gastronomii. Podział lokali gastronomicznych. Podział obowiązków w gastronomii. Strategie działania firm gastronomicznych. Gastronomia hotelowa.

7.Specyfika rynku usług hotelarskich i gastronomicznych. Ocena rozmiarów rynku, podaży i popytu na rynku usług gastronomicznych.

8.Stan bazy materialnej dla gastronomii, organizacja rynku usług gastronomicznych w Polsce – jego struktura, segmenty, dostawcy.

9.Organizacja nowego przedsiębiorstwa hotelarskiego, procedury uruchomienia przedsiębiorstwa.

10.Dietoprofilaktyka w gastronomii.

11.Pojęcie, struktura, istota i znaczenie promocji na rynku usług gastronomicznych. Pozycjonowanie zakładu gastronomicznego wobec konkurencji.

12.Rynek usług cateringowych i koncesyjnych. Innowacje i kierunki zmian i rozwoju na rynku usług gastronomicznych.

13.Historia żywności i żywienia.

14.Kuchnia naturalna, regionalna, tradycyjna.

15.Sztuka dekorowania stołów i potraw.

Zajęcia warsztatowe

1.Aspekty i modele gościnności, funkcje hotelu.

2.Identyfikacja wielkości oraz specyfiki polskiej bazy noclegowej.

3. Sławne i oryginalne hotele na świecie i w Polsce.

4. Przykłady obiektów hotelarskich i innych, w których świadczone są usługi hotelarskie.

5.Identyfikacja tzw. innych obiektów noclegowych występujących na polskim rynku turystycznym.

6.Określenie zakresu usług dodatkowych na przykładzie małopolskich obiektów noclegowych.

7. Analiza znaczenia czynnika osobowego we współczesnym hotelarstwie.

8.Istota managementu w hotelarstwie.

9.Dokumentacja hotelowa.

10.Kształtowanie kultury jakości usług w hotelarstwie.

11.Analiza działań promocyjnych podejmowanych przez wybrane obiekty noclegowe.

12.Podstawy wiedzy o żywieniu. Żywność modyfikowana genetycznie. Jak sporządza się kartę menu

13.Agroturystyka. Ekoturystyka. Sanatoria i uzdrowiska. Usługi hotelarskie i gastronomiczne w nich prowadzone.

14.Tematyka gastronomiczna i kulinarna w sztuce, filmy o jedzeniu i gastronomii, typowe motywy kulinarne w sztuce i ich wizualizacje, ikonografia jedzenia jako źródło historyczne, mityczna i religijna symbolika jedzenia w sztuce, estetyka sztuki i style gastronomiczne.

15.Kuchnie świata. Kultura biesiadowania.

16.wykorzystania informatyki w hotelarstwie i gastronomii.

Metody i techniki kształcenia:

Wykład: Treści prezentowane na wykładzie są przekazywane w formie prezentacji multimedialnej w połączeniu z klasycznym wykładem tablicowym wzbogaconymi o pokazy odnoszące się do prezentowanych zagadnień.

Zajęcia warsztatowe: Podczas zajęć studenci na tablicy rozwiązują zadane wcześniej problemy. Prowadzący na bieżąco dokonuje stosowanych wyjaśnień i moderuje dyskusję z grupą nad danym problemem.

Warunki i sposób zaliczenia poszczególnych form zajęć, w tym zasady zaliczeń poprawkowych, a także warunki dopuszczenia do egzaminu:

Zaliczenie z ćwiczeń uzyskiwane jest na podstawie przygotowania i opracowania samodzielnego projektu oraz pisemnego kolokwium z całości zrealizowanego materiału.

Zaliczenie z wykładów uzyskiwane jest na podstawie pisemnego kolokwium z całości zrealizowanego materiału.

Każdemu studentowi przysługuje jeden termin zaliczenia poprawkowego zarówno z ćwiczeń i wykładów na zasadach ustalonych z prowadzącym.

Zasady udziału w poszczególnych zajęciach, ze wskazaniem, czy obecność studenta na zajęciach jest obowiązkowa:

Wykład:

- Obecność obowiązkowa: Nie

- Zasady udziału w zajęciach: Studenci uczestniczą w zajęciach poznając kolejne treści nauczania zgodnie z sylabusem przedmiotu. Studenci winni na bieżąco zadawać pytania i wyjaśniać wątpliwości. Rejestracja audiowizualna wykładu wymaga zgody prowadzącego.

Zajęcia warsztatowe:

- Obecność obowiązkowa: Tak

- Zasady udziału w zajęciach: Studenci przystępując do ćwiczeń są zobowiązani do przygotowania się w zakresie wskazanym każdorazowo przez prowadzącego (np. w formie zestawów zadań). Ocena pracy studenta może bazować na wypowiedziach ustnych lub pisemnych w formie kolokwium, co zgodnie z regulaminem studiów AGH przekłada się na ocenę końcową z tej formy zajęć.

Sposób obliczania oceny końcowej

Ocena końcowa to średnia ważona z oceny z zaliczenia (49%) oraz z wiedzy przekazanej na wykładzie (51%).

Warunkiem otrzymania pozytywnej oceny końcowej jest pozytywna ocena z wszystkich przeprowadzonych kolokwium oraz z projektu.

Sposób i tryb wyrównywania zaległości powstałych wskutek nieobecności studenta na zajęciach:

W przypadku nieobecności na zajęciach decyzja o możliwości i formie uzupełnienia zaległości należy do prowadzącego zajęcia, z zastrzeżeniem zapisów wynikających z Regulaminu Studiów.

Wymagania wstępne i dodatkowe, z uwzględnieniem sekwencyjności modułów

Nie podano wymagań wstępnych lub dodatkowych.

Zalecana literatura i pomoce naukowe

- 1.Sala J., Formy współczesnego hotelarstwa. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Kraków 2008.
- 2.Sala J., Marketing w gastronomii. PWE, Warszawa 2004.
- 3.Przemysł spożywczy - miesięcznik.
- 4.Siwiński W., Tauber R., Mucha-Szajek E., Turystyka rekreacja hotelarstwo i gastronomia w teorii i praktyce. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu, Poznań 2011.
- 5.Popielas J., Tauber D., Logistyka dla hotelarzy, gastronomów i nie tylko, Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu, Poznań 2007.

6. Gawęcki J., Hryniewiecki L., Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 1998.
7. Mitura E., Koniuszewska E., Hotelarstwo – organizacja pracy i technika pracy, Difin, Warszawa 2008.
8. Panasiuk A., Szostak D., Hotelarstwo. Usługi-eksploatacja-zarządzanie, PWN, Warszawa 2008.
9. Dominik P., Dragoń W., Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego, Wydawnictwo: AlmaMer Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2009.

Publikacje naukowe osób prowadzących zajęcia związane z tematyką modułu

Nowy pomysł na promocję miasta (na przykładzie hotelu „Piramida” w Tychach) — New idea on promotion of the city (on the example of Piramida Hotel in Tychy) / Ewa KUBIŃSKA-KALETA // Handel Wewnętrzny : rynek, przedsiębiorstwo, konsumpcja, marketing : pismo środowiska badaczy problemów rynku ; ISSN 0438-5403. — 2009 nr 11, s. 106-115. — Summ.. — W numerze: Turystyka szansą wypoczynku i rozwoju regionów / pod red. nauk. Jolanty Witek i Elżbiety Marszałek

Wykorzystanie franchisingu jako narzędzia budowy łańcucha przedsiębiorstw hotelarskich — The use of franchising as instruments of structures of chains of hotel companies / Ewa KUBIŃSKA-JABCOŃ, Wiktor KUBIŃSKI, Mariusz NIEKURZAK // W: Zarządzanie przedsiębiorstwem [Dokument elektroniczny] : teoria i praktyka : XV międzynarodowa konferencja naukowa : 21-22 listopada 2013, Kraków : [streszczenia]. — Wersja do Windows. — Dane tekstowe. — [Kraków : s.n.], [2013]. — Dysk Flash. — S. [1]. — Wymagania systemowe: Adobe Reader. — Tekst pol.-ang.. — Afiliacja autorów: Akademia Górniczo-Hutnicza

Wykorzystanie logistyki w zarządzaniu na przykładzie przedsiębiorstwa turystycznego — The use of logistics management on the example of tourist companies / KUBIŃSKA-JABCOŃ Ewa, NIEKURZAK, Mariusz // W: LogiTrans : logistyka, systemy transportowe, bezpieczeństwo w transporcie : XI konferencja naukowo-techniczna : Szczyrk, 7-10 kwietnia 2014 : materiały konferencyjne / red. nauk. Elżbieta Szychta ; Uniwersytet Technologiczno-Humanistyczny im. Kazimierza Pułaskiego w Radomiu. Wydział Transportu i Elektrotechniki, Polska Akademia Nauk. Komitet Transportu. — Radom : UTH, cop. 2014. — ISBN: 978-83-7351-424-9. — S. 455. — Tekst pol.-ang.. — Afiliacja autorów: Akademia Górniczo-Hutnicza w Krakowie

Wykorzystanie narzędzi informatycznych we wspomaganiu procesów logistycznych w zarządzaniu przedsiębiorstwem gastronomicznym — Employment of computer instrument in supporting logistics processes for management of gastronomic enterprise / Ewa KUBIŃSKA-JABCOŃ, Mariusz NIEKURZAK // Logistyka ; ISSN 1231-5478. — 2014 nr 3, s. 46-48. — Bibliogr. s. 48, Streszcz., Abstr.

Informacje dodatkowe

„Ogólne warunki uczestnictwa i zaliczenia przedmiotu określa Regulamin Studiów”.