



## Sylabus przedmiotu - część A Hotelarstwo i gastronomia

**58S10-HiG**  
**ECTS: 5.50**  
**CYKL: 2022L**

### TREŚCI MERYTORYCZNE

#### WYKŁAD

Zapoznanie z treścią sylabusu. Historia hotelarstwa. Podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa. Charakterystyka rodzajowa i kategoryzacja obiektów hotelarskich. Podział i charakterystyka usług hotelarskich. Klasyfikacja działalności gastronomicznej. Organizacja i technika obsługi konsumenta. Przyjęcia okolicznościowe – zasady planowania i organizacji. Organizacja i funkcjonowanie przedsiębiorstw hotelarskich. Zarządzanie jakością w hotelarstwie i gastronomii. Systemy, łańcuchy i sieci hotelowe. Nowe tendencje w rozwoju usług hotelarskich, timesharing. Kodeks etyki hotelarza. Komunikacja niewerbalna. Odpowiedzialność hotelarza, Karta Frankfurcka.

#### ĆWICZENIA AUDYTORYJNE

Zapoznanie z treścią sylabusu, przedstawienie harmonogramu ćwiczeń oraz zasad zaliczania zajęć. Kategoryzacja i standardy świadczenia usług hotelarskich. Kształtowanie oferty usług hotelarskich oraz dopasowywanie ich do potrzeb klientów. Zasady serwowania potraw. Opracowywanie oferty usług gastronomicznych dla wybranych rodzajów turystów. Organizacja przyjęć okolicznościowych i konferencji. Turystyczne szlaki i festiwale kulinarne. Zaliczenie ćwiczeń.

#### ĆWICZENIA TERENOWE

Projekt dot. organizacji obiektu hotelarskiego.

#### CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie podstawowych pojęć z zakresu hotelarstwa i gastronomii. Zapoznanie z charakterystyką rodzajową obiektów i usług hotelarskich, kategoryzacją obiektów hotelarskich oraz organizacją przedsiębiorstw hotelarskich. Przekazanie wiedzy na temat obiektów gastronomicznych oraz organizacji obsługi konsumenta. Zapoznanie z systemami zarządzania jakością w hotelarstwie i gastronomii. Nabycie wiedzy teoretycznej i praktycznej dotyczącej kształtowania oferty hotelarskiej i gastronomicznej. Nabycie podstawowych umiejętności w zakresie planowania przyjęć okolicznościowych. Rozwijanie umiejętności komunikacji w grupie.

### OPIS EFEKTÓW UCZENIA SIĘ PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OPISU CHARAKTERYSTYK DRUGIEGO STOPNIA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA KWALIFIKACJI NA POZIOMACH 6-8 POLSKIEJ RAMY KWALIFIKACJI W ODNIESIENIU DO DYSCYPLIN NAUKOWYCH I EFEKTÓW KIERUNKOWYCH

**Symbole efektów  
dyscyplinowych:**

R/TZA\_P6S\_WG+, XP/NZA\_P6S\_WG+,  
S/GEPA\_P6S\_UO+, S/GEPA\_P6S\_KO++,  
R/TZA\_P6S\_UW+, S/GEPA\_P6S\_WG+,  
S/GEPA\_P6S\_UW+

**Symbole efektów**

KA6\_KO1+, KA6\_WG1+, KA6\_UO1+, KA6\_UW10

**Akty prawne określające efekty uczenia się:**  
44/2020

**Dyscypliny:** geografia społeczno-ekonomiczna i gospodarka przestrzenna, nauki o Ziemi i środowisku, nauki o kulturze fizycznej, technologia żywności i żywienia

**Status przedmiotu:**  
Obligatoryjny

**Grupa przedmiotów:**B - przedmioty kierunkowe

**Kod: ISCED**

**Kierunek studiów:**

Turystyka i rekreacja

**Zakres kształcenia:**

**Profil kształcenia:**

Ogólnoakademicki

**Forma studiów:** Stacjonarne

**Poziom studiów:** Pierwszego stopnia

**Rok/semestr:** 2/4

**Rodzaj zajęć:** Wykład, Ćwiczenia audytoryjne, Ćwiczenia terenowe

**Liczba godzin w**

**semestrze:** Wykład: 15.00,

Ćwiczenia audytoryjne: 30.00,

Ćwiczenia terenowe: 15.00

**Język wykładowy:** polski

**Przedmioty**

**wprowadzające:** brak

**Wymagania wstępne:** brak

**Nazwa jednostki org.**

**realizującej przedmiot:**

Institut Ekonomii i Finansów

**Osoba odpowiedzialna za**

**realizację**

**przedmiotu:** dr hab. inż.

Iwona Batyk, prof. UWM

**e-mail:**

iwona.batyk@uwm.edu.pl

**Uwagi dodatkowe:** brak

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:****Wiedza:**

W1 - Absolwent zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa i gastronomii, zasady funkcjonowania działalności hotelarskiej i gastronomicznej oraz jej uwarunkowania.

**Umiejętności:**

U1 - Absolwent potrafi opracować ofertę usług hotelarskich i gastronomicznych oraz ma umiejętność dostosowania oferty usług hotelarskich i gastronomicznych do potrzeb klientów.

**Kompetencje społeczne:**

K1 - Absolwent jest gotów do pracy w zespole, uczenia się i podnoszenia kompetencji oraz wykazuje otwartość na potrzeby klientów obiektów hotelarskich i gastronomicznych.

**FORMY I METODY DYDAKTYCZNE:**

Wykład(W1;):wykłady z prezentacjami multimedialnymi, egzamin pisemny

Ćwiczenia audytoryjne(W1;U1;K1;):prezentacje, projekt, test kompetencyjny (quiz)

Ćwiczenia terenowe(W1;U1;K1;):projekt

**FORMA I WARUNKI WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:**

Ćwiczenia terenowe: Projekt - Projekt na temat organizacji obiektu hotelarskiego, oceniany w skali 0-20 (U1;K1;);

Ćwiczenia audytoryjne: Test kompetencyjny - Test kompetencyjny - 1. Quiz na temat słynnych alkoholi i kultowych koktajli, oceniany w skali 0-10 pkt. 2. Jeden z trzech dostępnych na platformie Moodle quizów, oceniany w skali 0-10 pkt. (W1;);

Ćwiczenia audytoryjne: Projekt - Projekt - organizacja przyjęć okolicznościowych, projekt oceniany w skali 0-20 pkt. (U1;K1;);

Ćwiczenia audytoryjne: Prezentacja - 1. oferta usług hotelarskich, prezentacja oceniana w skali 0-10 pkt. 2. zasady serwowania potraw, prezentacja oceniana w skali 0-10 pkt. 3. oferta usług gastronomicznych, prezentacja oceniana w skali 0-10 pkt. 4. kulinarne szlaki turystyczne, prezentacja oceniana w skali 0-10 pkt. (U1;K1;);

Wykład: Egzamin pisemny - Egzamin pisemny w formie quizu, realizowany na platformie Moodle, składający się z 50 pytań. Skala ocen: bdb: 50-47 pkt., db+: 46-43 pkt., db:42-40 pkt., dst+: 39-35 pkt., dst: 34-30 pkt, ndst 30 pkt. (W1;);

**LITERATURA PODSTAWOWA:**

1. Witkowski C., *Hotelarstwo Cz.1. Podstawy hotelarstwa*, Wyd. PWE, R. 2003

2. Witkowski C., *Hotelarstwo Cz.2. Międzynarodowe systemy hotelowe w Polsce*, Wyd. PWE, R. 2003

3. Knowles T., *Zarządzanie hotelarstwem i gastronomią*, Wyd. PWN, R. 2001

**LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:**

# Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

**58S10-HiG**  
**ECTS: 5.50**  
**CYKL: 2022L**

## Hotelarstwo i gastronomia

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się:

### 1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- udział w: Wykład	15.0 h
- udział w: Ćwiczenia audytoryjne	30.0 h
- udział w: Ćwiczenia terenowe	15.0 h
- konsultacje	4.0 h
	<b>OGÓŁEM: 64.0 h</b>

### 2. Samodzielna praca studenta:

Analiza bieżących wydarzeń dot. rynku hotelowego i gastronomicznego w Polsce i na świecie.	3.50 h
Przygotowanie do egzaminu pisemnego i quizów	25.00 h
Przygotowanie prezentacji, projektu i raportu	45.00 h
	<b>OGÓŁEM: 73.5 h</b>

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM: 137.5 h**

1 punkt ECTS = 25-30 h pracy przeciętnego studenta,  
liczba punktów ECTS= 137.5 h : 25.0 h/ECTS = 5.50 ECTS

Średnio: **5.5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego	2.56 punktów ECTS
- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta	2.94 punktów ECTS