



## Sylabus przedmiotu - część A Organizacja usług gastronomicznych i hotelarskich

61S2-OUGH  
ECTS: 5.00  
CYKL: 2022L

### TREŚCI MERYTORYCZNE

#### WYKŁAD

Charakterystyka rodzajowa obiektów bazy noclegowej. Usługi hotelarskie (pojęcie, cechy, podział, przykłady). Klasyfikacja działalności gastronomicznej, podział zakładów gastronomicznych. Usługi gastronomiczne, zasady planowania i organizacji imprez okolicznościowych. Organizacja i funkcjonowanie przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich. Zarządzanie ceną, promocją i dystrybucją. Zarządzanie jakością w gastronomii i hotelarstwie. Procesy decyzyjne. Systemy motywacji pracy. Nowe tendencje w rozwoju usług gastronomicznych i hotelarskich. Komunikacja niewerbalna i międzykulturowa. Współpraca i współdziałanie podmiotów związanych z organizacją usług gastronomicznych i hotelarskich.

#### ĆWICZENIA

Zapoznanie z treścią sylabusu, harmonogram zajęć, zasady realizowania i zaliczania ćwiczeń. Ocena predyspozycji do pracy w branży gastronomiczno-hotelarskiej, ustalenie roli w zespole. Planowanie i organizacja pobytu gości w obiekcie hotelarskim. Organizacja przyjęć okolicznościowych. Organizacja konferencji. Opracowanie misji przedsiębiorstwa. Planowanie i organizacja usług przedsiębiorstwa gastronomicznego.

#### CEL KSZTAŁCENIA

Zdobycie umiejętności i kompetencji w zakresie: identyfikowania znaczenia gastronomii i hotelarstwa dla rozwoju gospodarki; klasyfikowania i charakteryzowania obiektów oraz usług gastronomicznych i hotelarskich; poznania uwarunkowań prowadzenia działalności; kształtowania oferty usług; poznania metod oraz technik obsługi z uwzględnieniem estetyki i kultury obsługi.

#### 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/TRA\_P7S\_UK1+, R/TRA\_P7S\_WG3+,  
R/TRA\_P7S\_UW2+, R/TRA\_P7S\_WG2+,  
R/TRA\_P7S\_WG1+, R/TRA\_P7S\_KO1+,  
R/TRA\_P7S\_KR1++, R/TRA\_P7S\_UO1+

**Symbole efektów  
kierunkowych:**

KA7\_K3+, KA7\_KR3+, KA7\_WG6+, KA7\_WG7+,  
KA7\_WG4+, KA7\_UO1+, KA7\_UW2+, KA7\_UK1+,  
KA7\_KR2+

#### EFEKTY UCZENIA SIĘ:

##### Wiedza:

W1 - W pogłębionym stopniu zna i rozumie zasady funkcjonowania

**Akty prawne określające efekty uczenia się:**

266/2018

**Dyscypliny:** technologia żywności i żywienia

**Status przedmiotu:**

Obligatoryjny

**Grupa przedmiotów:** B - przedmioty kierunkowe

**Kod:** ISCED

**Kierunek studiów:**

Gastronomia - sztuka kulinarna

**Zakres kształcenia:**

Gastronomia - sztuka kulinarna

**Profil kształcenia:**

Ogólnoakademicki

**Forma studiów:** Stacjonarne

**Poziom studiów:** Drugiego stopnia

**Rok/semestr:** 1/1

**Rodzaj zajęć:** Wykład, Ćwiczenia

**Liczba godzin w semestrze:**

Wykład: 30.00,  
Ćwiczenia: 45.00

**Język wykładowy:** polski

**Przedmioty**

**wprowadzające:** Brak

**Wymagania wstępne:** Brak

**Nazwa jednostki org.**

**realizującej przedmiot:**

Instytut Ekonomii i Finansów

**Osoba odpowiedzialna za realizację**

**przedmiotu:** dr hab. inż.

Iwona Batyk, prof. UWM

**e-mail:**

iwona.batyk@uwm.edu.pl

**Uwagi dodatkowe:**

działalności gastronomicznej oraz jej uwarunkowania. Charakteryzuje usługi gastronomiczne i wskazuje na uwarunkowania ich działalności.

### **Umiejętności:**

U1 - W pogłębionym stopniu potrafi opracować ofertę usług gastronomicznych w różnych kategoriach obiektów hotelarskich oraz dostosować ją do potrzeb klientów, a także potrafi zaplanować przyjęcie okolicznościowe.

### **Kompetencje społeczne:**

K1 - Absolwent jest gotów do oceny istniejącej na rynku oferty usług gastronomicznych oraz do wykazania się kreatywnością w doborze usług gastronomicznych i profesjonalnego wykonywania zawodu z poszanowaniem etyki zawodowej.

### **FORMY I METODY DYDAKTYCZNE:**

Wykład(W1;):Wykład z prezentacjami multimedialnymi

Ćwiczenia(W1;U1;K1;):Prezentacje multimedialne, projekty, case study

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

Ćwiczenia: Sprawozdanie - 1. Misja przedsiębiorstwa gastronomiczno-hotelarskiego, oceniana w skali 0-10 pkt. (W1;U1;K1;);

Ćwiczenia: Projekt - 1. Organizacja konferencji, oceniany w skali 0-10 pkt. 2. Planowanie i organizacja usług przedsiębiorstwa gastronomicznego, oceniany w skali 0-30 pkt. (W1;U1;K1;);

Ćwiczenia: Prezentacja - 1. Przygotowanie i organizacja pobytu, oceniana w skali 0-10 pkt. 2. Organizacja przyjęć okolicznościowych, oceniana w skali 0-20 pkt. (W1;U1;K1;);

Wykład: Kolokwium pisemne - Zaliczenie pisemne, 20 pytań ocenianych w skali 0-1 pkt. (W1;);

### **LITERATURA PODSTAWOWA:**

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

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

3. Turkowski M., *Marketing usług hotelarskich*, Wyd. PWE, R. 2008

### **LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:**

1. Stefański A., *Marketing w hotelarstwie*, Wyd. REA, R. 2007

2. Dominik P., *Gastronomia we współczesnym hotelu*, Wyd. Almamere, R. 2008

## Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

**61S2-OUGH**

**ECTS: 5.00**

**CYKL: 2022L**

**Organizacja usług gastronomicznych i hotelarskich**

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się:

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- udział w: Wykład	30.0 h
- udział w: Ćwiczenia	45.0 h
- konsultacje	2.0 h
<b>OGÓŁEM:</b>	<b>77.0 h</b>

2. Samodzielna praca studenta:

przygotowanie prezentacji i projektu	35.00 h
przygotowanie się do zaliczenia przedmiotu	8.00 h
śledzenie bieżących informacji o uwarunkowaniach działalności gastronomiczno- hotelarskiej	5.00 h

**OGÓŁEM: 48.0 h**

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM: 125.0 h**

1 punkt ECTS = 25-30 h pracy przeciętnego studenta,  
liczba punktów ECTS = 125.0 h : 25.0 h/ECTS = 5.00 ECTS

Średnio: **5.0 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego	3.08 punktów ECTS
- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta	1.92 punktów ECTS