



Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii
w Poznaniu

Aspekty obsługi bankietów i konferencji

Sylabus zajęć

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Turystyka i Rekreacja		Cykl dydaktyczny 2023/ 2024
Specjalność • Zarządzanie Hotelarstwem pod Patronatem Sheraton Poznań		Kod zajęć Aspekty obsługi bankietów i konferencji
Poziom studiów Studia pierwszego		Języki wykładowe Polski
Forma studiów Studia stacjonarne		Obligatoryjność Obowiązkowy
Profil studiów Profil praktyczny		
Koordynator zajęć	Małgorzata Wójtowicz Dyrektor Operacyjny Hotelu Sheraton	
Prowadzący zajęcia	Małgorzata Wójtowicz	

STACJONARNE

Okres Semestr III	Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia Wykłady/15/egzamin Ćwiczenia/30/egzamin	Liczba punktów ECTS 4
-----------------------------	---	---------------------------------

Cele kształcenia dla zajęć

Kod	Cel
C1	- zapoznanie się z procesami funkcjonowania działu bankietów i konferencji
C2	- zapoznanie z procesami sprzedażowymi bankietów i eventów
C3	- przygotowanie ucznia do podjęcia pracy i praktyki w działach bankietów i konferencji
C4	- nabycie kompetencji społecznych
C5	- zapewnienia bezpieczeństwa studenta na obiekcie

Wymagania wstępne

Posiada wiedzę dotyczącą funkcjonowania Hotelu Sheraton i potrafi wykorzystać w praktyce

Efekty uczenia się dla zajęć

Kod	Efekty uczenia się dla zajęć w zakresie	Efekty uczenia się dla kierunku	Metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się dla zajęć
Wiedzy – Student/ka:			
W1	Ma zaawansowaną wiedzę z zakresu funkcjonowania działu bankietów i konferencji w hotelach	K_W01	- egzamin pisemny - aktywny udział studenta wykonywaniu zadań - prezentacja multimedialna
W1	Zna i rozumie zaawansowaną terminologię związaną z kierunkiem turystyka i rekreacja oraz wybraną specjalnością	K_W02	- egzamin pisemny - aktywny udział studenta wykonywaniu zadań - prezentacja multimedialna
W2	Zna zasady bezpieczeństwa i higieny pracy	K_W03	- egzamin pisemny - aktywny udział studenta wykonywaniu zadań - prezentacja multimedialna
W3	Ma zaawansowaną wiedzę dotyczącą specyfiki funkcjonowania podstawowych sektorów gospodarki turystycznej oraz zna zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości z zakresu szeroko rozumianej turystyki w tym hotelarstwa, gastronomii i rekreacji	K_W06	- egzamin pisemny - aktywny udział studenta wykonywaniu zadań - prezentacja multimedialna

W4	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady tworzenia, funkcjonowania działu bankietów i konferencji w hotelu oraz zna i rozumie prawne, ekonomiczne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania zadań w tym dziale	K_W07	- egzamin pisemny - aktywny udział studenta wykonywaniu zadań - prezentacja multimedialna
Umiejętności – Student/ka:			
U1	Potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów w turystyce i rekreacji	K_U01	- egzamin pisemny - aktywny udział studenta wykonywaniu zadań - prezentacja multimedialna
U2	Potrafi identyfikować problemy różnych grup społecznych pod kątem potrzeb w zakresie turystyki i rekreacji	K_U02	- egzamin pisemny - aktywny udział studenta wykonywaniu zadań - prezentacja multimedialna
U3	Potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą jednostek i obiektów funkcjonujących w obszarze turystyki i rekreacji oraz potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę dla potrzeb praktyki gospodarczej	K_U04	- egzamin pisemny - aktywny udział studenta wykonywaniu zadań - prezentacja multimedialna
Kompetencje społeczne – Student/ka:			
K1	Jest gotów do uczenia się przez całe życie i podnoszenia swoich kompetencji zawodowych oraz osobistych	K_K01	- egzamin pisemny - aktywny udział studenta wykonywaniu zadań - prezentacja multimedialna
K2	Jest gotów do efektywnej organizacji swojej pracy i krytycznej oceny stopnia jej zaawansowania	K_K05	- egzamin pisemny - aktywny udział studenta wykonywaniu zadań - prezentacja multimedialna
K3	Jest gotów do odpowiedzialnego przygotowania się do swojej pracy, dbania o bezpieczeństwo własne i innych osób oraz do przestrzegania zasad etyki zawodowej	K_K07	- egzamin pisemny - aktywny udział studenta wykonywaniu zadań - prezentacja multimedialna

Treści programowe dla zajęć

Lp.	Treści programowe dla zajęć	Efekty uczenia się dla zajęć	Formy zajęć
1.	Wprowadzenie do działu bankietów i konferencji (BQ) <ul style="list-style-type: none"> Struktura działu w oparciu o kadrę 	K_W01;K_W02 K_W03;K_W06 K_W07 K_U01;K_U02 K_U04 K_K01; K_K05; K_K07	Wykład Ćwiczenia
2.	Wprowadzenie do działu bankietów i konferencji (BQ) <ul style="list-style-type: none"> Planowanie czasu pracy działu bankietów 	K_W01;K_W02 K_W03;K_W06 K_W07 K_U01;K_U02 K_U04 K_K01; K_K05; K_K07	Wykład Ćwiczenia
3.	Wprowadzenie do działu bankietów i konferencji (BQ) <ul style="list-style-type: none"> Przygotowywanie sal bankietowych Pięciogwiazdkowy serwis konferencyjny 	K_W01;K_W02 K_W03;K_W06 K_W07 K_U01;K_U02 K_U04 K_K01; K_K05; K_K07	Wykład Ćwiczenia
5.	Wprowadzenie do działu bankietów i konferencji (BQ) <ul style="list-style-type: none"> Możliwości infrastruktury bankietowej 	K_W01;K_W02 K_W03;K_W06 K_W07 K_U01;K_U02 K_U04 K_K01; K_K05;	Wykład Ćwiczenia
6.	Wprowadzenie do działu bankietów i konferencji (BQ) <ul style="list-style-type: none"> Oferta bankietów od A-Z 	K_W01;K_W02 K_W06; K_W07 K_U01;K_U02 K_U04 K_K01; K_K05;	Wykład Ćwiczenia
7.	Wprowadzenie do działu bankietów i konferencji (BQ) <ul style="list-style-type: none"> Obsługa gościa i klienta podczas wydarzeń 	K_W01;K_W02 K_W03;K_W06 K_W07 K_U01;K_U02 K_U04 K_K01; K_K05; K_K07	Wykład Ćwiczenia
8.	Sprzedaż bankietowo – eventowa (Sprzedaż) <ul style="list-style-type: none"> Przygotowanie oferty 	K_W01;K_W02 K_W06; K_W07 K_U01;K_U02 K_U04 K_K01; K_K05; K_K07	Wykład Ćwiczenia

9.	Sprzedaż bankietowo – eventowa (Sprzedaż) • Droga od zapytania do wydarzenia	K_W01;K_W02 K_W06;K_W07 K_U01;K_U02 K_U04 K_K01; K_K05; K_K07	Wykład Ćwiczenia
10.	Sprzedaż bankietowo – eventowa (Sprzedaż) • Realizacja założeń budżetowych	K_W01;K_W02 K_W06;K_W07 K_U01;K_U02 K_U04 K_K01; K_K05; K_K07	Wykład Ćwiczenia

Informacje dodatkowe

Forma zajęć	Metody i formy prowadzenia zajęć
Wykład Ćwiczenia	Wykład z prezentacją multimedialną Ćwiczenia, aktywny udział studenta wykonywaniu zadań

Forma zajęć	Warunki zaliczenia zajęć
Wykład Ćwiczenia	Egzamin pisemny Prezentacja na temat funkcjonowania działów bankietów i konferencji z uwzględnieniem wszystkich elementów związanych z tym działem

Literatura

Obowiązkowa

1. J.M. Sala, Hotelarstwo. Usługi Zarządzanie. Procesy Koncentracji, PWE, 2019
2. M. Milewska, B. Włodarczyk, Hotelarstwo. Organizacja i Funkcjonowanie obiektów Hotelowych, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, 2018
3. Materiały wewnętrzne sieci Marriott

Dodatkowa

1. Opracowanie zbiorowe, Zarządzanie Hotelem. Wybrane zagadnienia, Dominik Piotr, Difin, 2015
2. D. Waters, Zarządzanie operacyjne. Towary i Usługi, PWN, 2007
3. M.C. Sturman, The Cornell School of Hotel Administration on Hospitality, Wiley John and Sons, Wiley John and Sons, Wiley John and Sons Inc., 2011

Nakład pracy studenta i punkty ECTS

STACJONARNE

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
Ćwiczenia	30

Wykład	15
Zapoznanie z literaturą	20
Przygotowanie pracy zaliczeniowej	20
Przygotowanie do egzaminu	20
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 105
Liczba punktów ECTS	ECTS 4

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut