



Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii
w Poznaniu

Zarządzanie i funkcjonowanie podstawowych działów w hotelu

Sylabus zajęć

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Turystyka i Rekreacja		Cykl dydaktyczny 2023/ 2024
Specjalność • Zarządzanie Hotelarstwem pod Patronatem Sheraton Poznań		Kod zajęć Zarządzanie i funkcjonowanie podstawowych działów w hotelu
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 IV	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 działów w Hotelu Sheraton
C3	- przygotowanie ucznia do podjęcia pracy i praktyki w poszczególnych działach
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 podstawowych działów w hotelu	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	K_W07	- egzamin pisemny

	konferencji w hotelu oraz zna i rozumie prawne, ekonomiczne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania zadań w tym dziale		- 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 społecznych – 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.	Dział sprzedaży bankietów i konferencji - Planowanie, organizacja, oferta, realizacja	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.	System i funkcjonowanie działu rezerwacji (Rezerwacja) - System Marsha & Opera pod kątem rezerwacji - Jak przyjąć i zrealizować rezerwację? - Struktura działu w oparciu o kadrę pracowniczą	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.	Podstawy marketingu (PR) - Social media w hotelarstwie - Employer Branding Pracodawcy - Waga marketingu w XXI wieku	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.	Aspekty księgowe w każdym dziale (ACC) - Forecast vs. Budget - Raporty w Hotelarstwie - Faktury i rozliczenia - Sprawozdawczość finansowa – podstawy księgowości	K_W01;K_W02 K_W03;K_W06 K_W07 K_U01;K_U02 K_U04 K_K01; K_K05;	Wykład Ćwiczenia
6.	Podstawy w zarządzaniu zespołem (HR) - Podstawy prawa pracy - Kariera w hotelarstwie - Mediacje i relacje pomiędzy pracownikami	K_W01;K_W02 K_W06; K_W07 K_U01;K_U02 K_U04 K_K01; K_K05;	Wykład Ćwiczenia
7.	Przeprowadzenie audytu (OPS) - Audyty w Hotelarstwie od podstaw	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.	Funkcjonowanie kuchni (KIT) - Struktura i koncept restauracji hotelowych - Tworzenie menu - Oferta cateringowa - Pięciogwiazdkowa kuchnia	K_W01;K_W02 K_W06; K_W07 K_U01;K_U02 K_U04 K_K01; K_K05; K_K07	Wykład Ćwiczenia

	- Zarządzanie zespołem kuchni		
--	-------------------------------	--	--

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