



Wyższa Szkoła Społeczno – Przyrodnicza
im. Wincentego Pola
w Lublinie

Wydział Nauk Społecznych
kierunek: **Turystyka i rekreacja**
studia I stopnia

Tab. 1

Ogólna charakterystyka modułu		
Nr modułu: C.6.	Nazwa modułu (przedmiotu): Organizacja i technika pracy w hotelarstwie i gastronomii	Rodzaj modułu: specjalistyczny
Rok: I	Semestr: 2	Sposób zaliczenia: E
Rodzaj zajęć	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wykład	30	
Ćwiczenia	15	
Liczba punktów ECTS	6	

Tab. 2

Cel modułu	
1	Uzyskanie wiedzy dotyczącej organizacji i zasad funkcjonowania zakładów hotelarskich i gastronomicznych.
2	Poznanie technik pracy w hotelarstwie i gastronomii ze szczególnym uwzględnieniem zakresu obowiązków pracowników na poszczególnych stanowiskach pracy.
3.	Zdobycie i kształcenie umiejętności niezbędnych w praktycznym przygotowaniu do zawodu.

Tab3

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1.	Podstawowa wiedza z zakresu hotelarstwa (Podstawy hotelarstwa).

Tab. 4

Efekty kształcenia	
--------------------	--

Zamierzone efekty kształcenia - student, który zaliczył moduł:		Odniesienie do efektów kierunkowych	Odniesienie do charakterystyki Polskiej Ramy Kwalifikacji	Odniesienie do efektów kierunkowych	Odniesienie do charakterystyki Polskiej Ramy Kwalifikacji
		Wykład	Ćwiczenia		
Wiedza					
W1	Zna aparaty pojęciowego w obszarze turystyki i reakcji w odniesieniu do usług hotelarskich i gastronomicznych.	K_W03 +++ P6S_WG	K_W03 ++ P6S_WG		
W2	Posiada znajomość organizacji i funkcjonowania przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych.	K_W15+++ K_W18++ P6S_WG P6S_WK	K_W15+++ K_W18++ P6S_WG P6S_WK		
W3	Zna strukturę usług w zakresie hotelarstwa i gastronomii oraz opisuje ich poszczególne elementy.	K_W05+++ K_W18+++ P6S_WG P6S_WK	K_W05++ K_W18++ P6S_WG P6S_WK		
Umiejętności					
U1	Korzysta z różnych źródeł informacji dotyczących przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych, ocenia ich wiarygodność i przydatność do określonych celów.	K_U01++ P6S_UW	K_U01+++ P6S_UW		
U2	Poznaje i rozwiązuje oraz ocenia problemy w obszarze usług hotelarskich i gastronomicznych	K_U14++ K_U10++ P6S_UK P6S_UW	K_U14+++ K_U10++ P6S_UK P6S_UW		
U3	Potrafi przedstawić ofertę usług hotelarskich i gastronomicznych dla różnych grup odbiorców.	KU_13++ P6S_UK	KU_13++ P6S_UK		
Kompetencje społeczne					
K1	Rozumie potrzebę poszerzania i pogłębiania swoich kompetencji personalnych i zawodowych a także przygotowany jest do udziału w różnych formach doskonalenia zawodowego.	K_K01++ K_K02++ P6S_WG P6S_KK	K_K01+++ K_K02++ P6S_WG P6S_KK		
K2	Realizuje zadania w grupie przyjmując w niej różne role, wykazuje się kreatywnością i inicjatywą w podejmowanych działaniach.		K_K05+++ K_K06++ P6S_KO P6S_KR		
K3	Dbą o przestrzeganie zasad bezpieczeństwa w podejmowanych przez siebie działaniach.	K_K10+ P6S_KR	K_K10+++ P6S_KR		

Tab. 5

Treści programowe modułu
Forma zajęć – wykłady
Treści programowe

Akty prawne dotyczące klasyfikacji i kategoryzacji zakładów hotelarskich i innych obiektów turystycznych. Struktura organizacyjna zakładu hotelarskiego. Pojęcie i rodzaje usług hotelarskich. Wyposażenie jednostek mieszkalnych i pomieszczeń ogólnego użytku. Zadania, organizacja i technika pracy recepcji. Organizacja i technika pracy służby piętér. Pojęcie gastronomii. Rodzaje zakładów gastronomicznych i ich specyfika. Organizacja, systemy pracy i obowiązki pracowników zakładów gastronomicznych. Specyfika gastronomii hotelowej. Room service i catering. Hotelowy pion techniczny: organizacja działu i zadania pracowników, konserwacja, remonty i modernizacje, transport wewnętrzny i zewnętrzny, działalność pralni. Ochrona hotelu, systemy przeciwpożarowe i przeciwwłamaniowe. Przystosowanie obiektów dla osób niepełnosprawnych. Komórki administracyjne funkcjonujące w obiekcie hotelarskim: zadania i obowiązki dyrekcji, zadania sekretariatu, znaczenie i zakres działalności działu ekonomicznego i księgowości, pozostałe komórki (kadry i szkolenia, rola komórki bhp i ppoż). Systemy utrzymania i podnoszenia jakości usług. Pojęcie rekomendacji i jej znaczenie we współczesnym hotelarstwie.

Forma zajęć – ćwiczenia

Treści programowe

Praktyczne aspekty organizacji i techniki podstawowych komórek hotelu: recepcji, służby piętér, pionu gastronomicznego, pionu wielofunkcyjnego i rekreacyjnego. Współpraca między poszczególnymi komórkami. Bezpieczeństwo gościa w hotelu: odpowiedzialność zakładu hotelarskiego za bezpieczeństwo indywidualne i zbiorowe, zapewnienie poczucia bezpieczeństwa i prywatności gości, dochodzenie roszczeń od gości – prawo zastawu, nakazowe i postępowanie upomnieniowe. Regulaminy w hotelarstwie i gastronomii: regulamin hotelowy dla gości, regulamin pracy. Współpraca obiektów hotelarskich z biurami podróży: umowy – rodzaje i ich forma, aneksy i anulacje umów.

Tab. 6

Metody dydaktyczne	
1.	Wykład z wykorzystaniem technik multimedialnych
2.	Dyskusja
3.	Ćwiczenia praktyczne

Tab. 7

Sposoby sprawdzania efektów kształcenia	
W1	Sprawdzian pisemny
W2	Sprawdzian pisemny
W3	Sprawdzian pisemny
U1	Sprawdzian pisemny
U2	Sprawdzian pisemny
U3	Sprawdzian pisemny
K1	Dyskusja
K3	Obserwacja
K2	Dyskusja, obserwacja

Tab. 8

Obciążenie pracą studenta – kalkulacja punktów ECTS		
Forma aktywności	Liczba godzin –	Liczba godzin –

	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
<i>Godziny kontaktowe (z udziałem nauczyciela akademickiego):</i>		
<i>Wykład</i>	30	
<i>Ćwiczenia (laboratorium, projekt)</i>	15	
<i>Konsultacje (egzamin)</i>	2+3	
<i>Łączna liczba godz. z udz. nauczyciela akad.</i>	50	
Liczba pkt. ECTS z udz. nauczyciela akad.:	2	
<i>Godziny nie kontaktowe (praca własna studenta):</i>		
<i>Przygotowanie się do laboratorium (ćwiczeń)</i>	10	
<i>Wykonanie sprawozdania z laboratorium</i>	-	
<i>Studiowanie literatury</i>	80	
<i>Przygotowanie się do egzaminu</i>	10	
<i>Łączna liczba godzin nie kontaktowych</i>	100	
Liczba pkt. ECTS z godz. nie kontaktowych	3	
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla modułu	6	
Liczba godzin zajęć praktycznych (pkt. ECTS z zajęć praktycznych):	20 (1,0)	

Tab. 9

Literatura	
Literatura podstawowa	
1.	Błądek Z. 2001 Hotele. Projektowanie. Programowanie. Wyposażenie. Palladium. Poznań
2.	Orłowska J., Tkaczyk M. 2008 Organizacja pracy w hotelarstwie. cz.1 i cz. 2 REA, Warszawa
3.	Oparka S., Nowicka T. 2006 Organizacja i technika pracy w hotelarstwie. Wydawnictwo Maria. Nowa Ruda
4.	Witkowski Cz. 2002 Podstawy hotelarstwa, WSE, Warszawa
Literatura uzupełniająca	
1.	Milewska M., Włodarczyk B. 2009 Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości. PWE, Warszawa
2.	Kubicki H. 1998 Organizacja i technika pracy w hotelarstwie, WSE, Warszawa
3.	Knowels T. 2001 Zarządzanie hotelem i gastronomią, PHE, Warszawa, 2001
4.	Czarniecka-Skubina E., Kołożyn-Krajewska D. Sikora T. 2004 Poradnik wdrażania systemu HACCP w gastronomii hotelowej. Polskie Zrzeszenie Hoteli, Warszawa
5.	Arkuszyński Cz. 2001 Gastronomia hotelowa, Polskie Zrzeszenie Hoteli, Warszawa.
6.	Sala J. 2004 Marketing w gastronomii, PWE, Warszawa.

Tab. 10

Prowadzący moduł:	Dr hab. Rafał Nadulski, prof. WSSP
Adres e-mail:	rafal.nadulski@up.lublin.pl
Jednostka organizacyjna:	Wydział Nauk Społecznych