

Przedmiot: **Podstawy hotelarstwa**

Drodzy uczniowie rozpoczęliśmy dział SPOSOBY OCENIANIA JAKOŚCI USŁUG HOTELARSKICH podręcznik „Organizacja pracy w hotelarstwie” WSIP część I

Zagadnienia do przypomnienia :

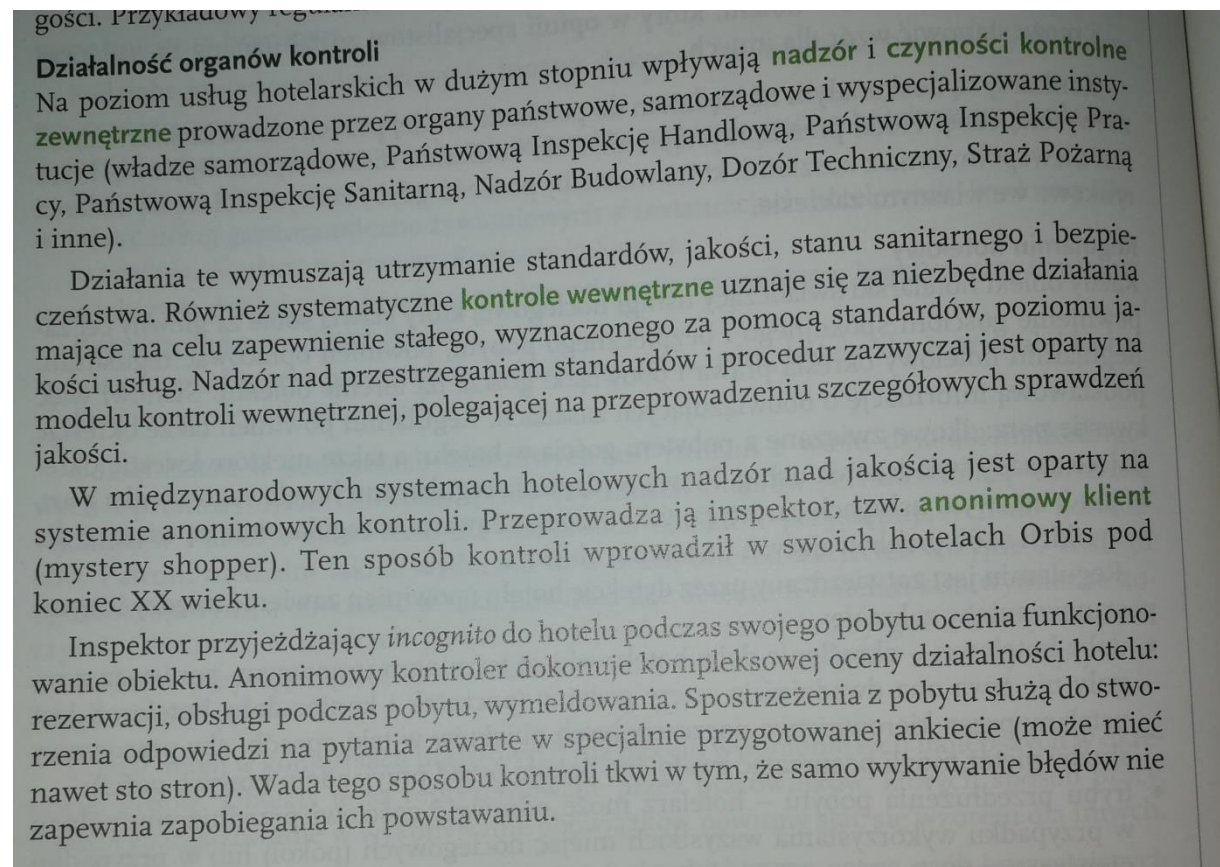
- podstawowe pojęcia i definicje dotyczące jakości (str148)
- czynniki wpływające na poziom usług hotelarskich,(str 149)
- działalność samorządu zawodowego hotelarzy – rekomendacje (str 152)
- certyfikacja usług hotelarskich – ISO, TQM, HACCP (str 158)

Temat: Działalność organów kontroli (pon.)

Cel zajęć: uczeń wie, kto prowadzi działania kontrolne wymuszające utrzymanie standardów jakości, stanu sanitarnego i bezpieczeństwa świadczonych usług hotelarskich

Temat do przeczytania w podręczniku str 163- 164

Poniżej temat opisany w skrócie



Ćwiczenie do wykonania: wybierz dwa organy z organów kontroli usług hotelarskich i krótko opisz je.

Temat: Rynek. Konkurencja. Standardy usług i wyposażenia hotelowego. (czw)

Cel zajęć:

- uczeń wie, że głównym regulatorem jakości usług jest rynek;
- w branży hotelarskiej najważniejsze są dwa czynniki – cena (elastyczna polityka cen) oraz poziom usług
- jaką rolę w hotelarstwie odgrywa konkurencja?
- definicja i podstawowe pojęcia standardu (standard obiektu hotelarskiego, standardy w hotelu, normy, formy standardów)

Drogi uczniu zagadnienia znajdziesz w swoim podręczniku na stronie 164, 168- 171.

Ćwiczenia do wykonania:

1. co to jest standard i czego dotyczy?
2. kto to jest anonimowy klient (myster shopper) i jaka jest jego rola w hotelu?
3. Jaki jest cel działalności organizacji hotelarskich w Polsce i na świecie?

Temat: Konkursy branżowe.(czw)

Cel zajęć: uczeń zna przedmioty rywalizacji konkursowej swojej branży, potrafi wymienić przykładowe konkursy prowadzone na terenie własnego kraju.

Drogi uczniu zagadnienia znajdziesz w swoim podręczniku na stronie 165 - 168.

Ćwiczenie do wykonania: Wybierz jeden konkurs branżowy organizowany na terenie Polski i krótko go opisz.

Zachęcam do obejrzenia i zapoznania się z stronami internetowymi:

<https://prezi.com/rrfb2uubj2i/usugi-hotelarskie/>

<https://www.e-hotelarz.pl/arttykul/62373/zgloszenia-do-konkursu-na-hotelarzy-roku-2019/>

http://serwis-hotelarski.gastrona.pl/art/article_856.php

http://www.e-hotelarstwo.com/start/kategoryzacja_wymogi/wymogi_kategoryzacyjne_2019

Wykonane prace proszę przesłać na adres mailowy: danuta.jarosz@vp.pl w temacie wpisując przedmiot, klasa, imię i pierwszą literę nazwiska oraz numer z dziennika ucznia.

Wykonanie pracy dowolne – ćwiczenia można uzupełnić w wersji pisma na komputerze, zdjęcia ręcznego pisma na papierzeitp.

Pozdrawiam serdecznie Danuta Semeniuk