

Tytuł przedmiotu:	<i>Zarządzanie i organizacja w hotelarstwie i gastronomii</i>	
Kierunek:	Gastronomia i hotelarstwo	
Tryb studiów:	stacjonarne	
Stopień studiów:	inżynierskie	
Rok studiów:	3	
Semestr:	zimowy	
Wykłady:		
Dzień tygodnia:	wtorek	
Godziny:	15-17	
Sala:	aula 2	
Numer wykładu	Data	Temat wykładu
1	07.10.2025	Hotelarstwo i gastronomia w aspektach organizacyjnych i zarządczych; pojęcie przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego
2	14.10.2025	Otoczenie zewnętrzne przedsiębiorstwa
3	21.10.2025	Otoczenie wewnętrzne przedsiębiorstwa
4	28.10.2025	Funkcje zarządzania i cele organizacji
5	04.11.2025	Zarządzanie zasobami ludzkimi przedsiębiorstwa
6	18.11.2025	Konflikty i negocjacje w organizacji
7	25.11.2025	Źródła i uwarunkowania władzy i wpływów; kierowanie zespołami w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym
8	02.12.2025	Zarządzanie zrównoważonym rozwojem (ESG) w przedsiębiorstwie gastr. i hotel.
9	09.12.2025	Metody analizy strategicznej
10	16.12.2025	Strategie budowy przewagi konkurencyjnej przedsiębiorstwa gastr. i hotel.
11	13.01.2025	Specyfika zasobów materialnych i niematerialnych przedsiębiorstw gastr. i hotel.
12	20.01.2025	Zarządzanie wiedzą i kapitałem intelektualnym w hotelarstwie i gastronomii
13	27.01.2025	Planowanie działalności gospodarczej i modele decyzyjne
14	28.01.2025	Zarządzanie zmianą; czynniki ryzyka działalności gospodarczej
15	29.01.2025	Zarządzanie marką. Przegląd strategii przedsiębiorstw hotel. i gastr.
Ćwiczenia - grupa 1		
Dzień tygodnia:	czwartek	

Godziny:	14-16	
Sala:	1071	
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń
1	02.10.2025	Zarządzanie otoczeniem fizycznym i kreowanie krajobrazu usług gastronomicznych i hotelarskich
2	09.10.2025	Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego/gastronomicznego w aspekcie procesu zarządzania i omówienie zadania projektowego
3	16.10.2025	Analiza mikrootoczenia przedsiębiorstwa hotel. i gastr.
4	23.10.2025	Analiza otoczenia konkurencyjnego przedsiębiorstwa hotel. i gastr. (5 sił Portera))
5	30.10.2025	Zachowanie człowieka w organizacji i kultura organizacyjna
6	06.11.2025	Motywowanie i zatrudnianie pracowników
7	13.11.2025	Komunikacja w organizacji
8	20.11.2025	Specyfika pracy kierowników i kierowania zespołami pracowniczymi
9	27.11.2025	Konflikty i negocjacje w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym
10	04.12.2025	Zarządzanie zespołami międzynarodowymi w przedsiębiorstwach
11	11.12.2025	Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego/gastronomicznego w aspekcie procesu zarządzania (zadanie projektowe)
12	18.12.2025	Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego/gastronomicznego w aspekcie procesu zarządzania (zadanie projektowe)
13	08.01.2025	Koszty jako obszar decyzji operacyjnych w przedsiębiorstwie.
14	15.01.2025	Regulamin pracy i płacy. System wynagrodzeń w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym
15	22.01.2025	Zarządzanie marketingowe w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym
Ćwiczenia - grupa 2		
Dzień tygodnia:	wtorek	
Godziny:	17-19	
Sala:	99	
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń
1	07.10.2025	Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego/gastronomicznego w aspekcie procesu zarządzania i omówienie zadania projektowego
2	14.10.2025	Analiza mikrootoczenia przedsiębiorstwa hotel. i gastr.

3	21.10.2025	Analiza otoczenia konkurencyjnego przedsiębiorstwa hotel. i gastr. (5 sił Portera)
4	28.10.2025	Zachowanie człowieka w organizacji i kultura organizacyjna
5	04.11.2025	Motywowanie i zatrudnianie pracowników
6	18.11.2025	Specyfika pracy kierowników i kierowania zespołami pracowniczymi
7	25.11.2025	Konflikty i negocjacje w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym
8	02.12.2025	Zarządzanie zespołami międzynarodowymi w przedsiębiorstwach
9	09.12.2025	Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego/gastronomicznego w aspekcie procesu zarządzania (zadanie projektowe)
10	16.12.2025	Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego/gastronomicznego w aspekcie procesu zarządzania (zadanie projektowe)
11	13.01.2025	Regulamin pracy i płacy. System wynagrodzeń w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym
12	20.01.2025	Zarządzanie marketingowe w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym
13	27.01.2025	Koszty jako obszar decyzji operacyjnych w przedsiębiorstwie.
14	28.01.2025	Komunikacja w organizacji
15	29.01.2025	Zarządzanie otoczeniem fizycznym i kreowanie krajobrazu usług gastronomicznych i hotelarskich
Ćwiczenia - grupa 3		
Dzień tygodnia:	środa	
Godziny:	11:15 - 13	
Sala:	1094	
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń
1	01.10.2025	Zarządzanie otoczeniem fizycznym i kreowanie krajobrazu usług gastronomicznych i hotelarskich
2	08.10.2025	Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego/gastronomicznego w aspekcie procesu zarządzania i omówienie zadania projektowego
3	15.10.2025	Analiza mikrootoczenia przedsiębiorstwa hotel. i gastr.
4	22.10.2025	Analiza otoczenia konkurencyjnego przedsiębiorstwa hotel. i gastr. (SCP)
5	29.10.2025	Zachowanie człowieka w organizacji i kultura organizacyjna
6	05.11.2025	Motywowanie i zatrudnianie pracowników
7	12.11.2025	Komunikacja w organizacji
8	19.11.2025	Specyfika pracy kierowników i kierowania zespołami pracowniczymi
9	26.11.2025	Konflikty i negocjacje w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym

10	03.12.2025	Zarządzanie zespołami międzynarodowymi w przedsiębiorstwach
11	10.12.2025	Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego/gastronomicznego w aspekcie procesu zarządzania (zadanie projektowe)
12	17.12.2025	Organizacja przedsiębiorstwa hotelarskiego/gastronomicznego w aspekcie procesu zarządzania (zadanie projektowe)
13	07.01.2025	Koszty jako obszar decyzji operacyjnych w przedsiębiorstwie.
14	14.01.2025	Regulamin pracy i płacy. System wynagrodzeń w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym
15	21.01.2025	Zarządzanie marketingowe w przedsiębiorstwie hotelarskim i gastronomicznym