

# Podstawy hotelarstwa

*Hotelarstwo cz. V – Podstawy działalności przedsiębiorstwa* jest podręcznikiem przeznaczonym dla uczniów technikum kształcącego w zawodzie technik hotelarstwa (nr zawodu 422402). Publikacja została przygotowana zgodnie z aktualną podstawą programową kształcenia w tym zawodzie, Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (DzUz 17.02.2012 r., poz. 184) oraz ze stanem prawnym obowiązującym w czerwcu 2015 roku.

Niniejszy podręcznik uwzględnia:

## **Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów**

■ (PDG) Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

Uczeń:

- stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
- stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
- stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
- rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;
- przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;
- prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;
- obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;
- optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.

■ (BHP) Bezpieczeństwo i higiena pracy

Uczeń:

- rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;

- rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
- określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
- przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;
- określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;
- określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka.

**Po opanowaniu materiału omówionego w tym podręczniku nabierzesz umiejętności:**

- definiowania oraz wskazywania motywów i celów procesu gospodarowania,
- charakteryzowania podstawowych pojęć z zakresu funkcjonowania gospodarki rynkowej (rynek, popyt, podaż, cena),
- objaśnienia działania mechanizmu rynkowego,
- rozróżniania podstawowych kategorii makroekonomicznych (produkt krajowy brutto, bezrobocie, inflacja),
- identyfikowania przepisów prawnych regulujących prowadzenie działalności gospodarczej,
- wyjaśniania pojęć związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej,
- wskazywania ograniczeń w swobodzie wykonywania działalności gospodarczej,
- wyjaśniania istoty funkcjonowania Polskiej Klasyfikacji Działalności Gospodarczej (PKD),
- wskazywania przedmiotu działalności związanej z zakwaterowaniem i usług gastronomicznych w PKD,
- rozróżniania przedsiębiorstw i instytucji funkcjonujących na rynku usług hotelarskich,
- charakteryzowania form organizacyjno-prawnych przedsiębiorstw,
- wymieniania aktów prawnych regulujących świadczenie usług hotelarskich,
- charakteryzowania umowy hotelowej i regulaminu hotelowego,
- wyjaśniania zasad i zakresu odpowiedzialności cywilnej hotelu za rzeczy wniesione przez gości,
- wskazywania wymagań higieniczno-sanitarnych i związanych z bezpieczeństwem żywności (poznasz system analizy zagrożeń i krytycznego punktu kontrolnego – HACCP, ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*),
- identyfikowania przepisów prawa oraz obowiązków pracodawcy i pracownika wynikających z prawa pracy oraz prawnej ochrony pracy,
- charakteryzowania wybranych dokumentów dotyczących zatrudnienia,
- respektowania zasad dotyczących przestrzegania tajemnicy zawodowej,

- rozróżniania pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową i ergonomią,
- określania praw i obowiązków pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- wskazywania zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka związanych z wykonywaniem zadań zawodowych,
- charakteryzowania przepisów przeciwpożarowych obowiązujących w hotelarstwie,
- wskazywania instytucji działających w zakresie ochrony pracy oraz ich zadań,
- identyfikowania przepisów prawa podatkowego, przepisów ubezpieczeniowych oraz charakteryzowania wynikających z nich obowiązków przedsiębiorstwa hotelarskiego,
- wyjaśniania znaczenia przepisów o ochronie danych osobowych oraz o ochronie praw autorskich w funkcjonowaniu hotelu,
- wskazywania składników kosztów i przychodów oraz analizy prognozy rentowności przedsiębiorstwa hotelarskiego,
- wskazywania źródeł finansowania w przedsiębiorstwie hotelarskim,
- definiowania pojęcia i objaśniania struktury biznesplanu,
- opracowywania biznesplanu dla małego przedsiębiorstwa hotelarskiego,
- wymieniać etapów zakładania przedsiębiorstwa hotelarskiego,
- sporządzania dokumentów niezbędnych do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej w hotelarstwie,
- wskazywania elementów zarządzania kapitałem ludzkim w hotelu,
- znajomości głównych zasad organizacji pracy i motywowania personelu hotelowego,
- rozpoznawania urządzeń biurowych wykorzystywanych w pracy administracyjnej w hotelu,
- tworzenia korespondencji związanej z prowadzeniem działalności gospodarczej,
- znajomości programów komputerowych wykorzystywanych w pracy biurowej w hotelu,
- identyfikowania przepisów prawnych dotyczących ochrony środowiska oraz wskazywania instytucji działających w tym zakresie w Polsce.

Niniejszy podręcznik ma na celu przekazanie wiedzy i zdobycie przez ucznia umiejętności niezbędnych do prowadzenia działalności gospodarczej w hotelarstwie. Treść merytoryczną podręcznika wzbogacają zdjęcia, rysunki i tabele, co pozwala na szybkie i efektywne przyswajanie materiału. Wiedza teoretyczna została wsparta licznymi przykładami wskazującymi na różnorodne sposoby jej praktycznego zastosowania.

Rekomendujemy tę publikację nie tylko uczniom techników hotelarskich, ale również osobom pracującym w przedsiębiorstwach hotelarskich.