

Guia docent de l'assignatura "Temes de Direcció Hotelera"

1. IDENTIFICACIÓ

- ✓ **Nom de l'assignatura:** Temes de Direcció Hotelera
- ✓ **Codi:** 103748
- ✓ **Titulació:** Grau en Direcció Hotelera
- ✓ **Curs acadèmic:** 2018-19
- ✓ **Tipus d'assignatura:** Optativa
- ✓ **Crèdits ECTS (hores):** 6 ECTS (150 horas)
- ✓ **Període d'impartició:** 4r Curs / 2n Semestre
- ✓ **Idioma en que s'imparteix:** Català-Castellà
- ✓ **Professorat:** Beatriz Santolalla
- ✓ **Correu electrònic:** beatriz.santolalla@uab.cat

2. PRESENTACIÓ

L'objectiu de l'assignatura es aconseguir que l'alumne tingui un coneixement mes ampli, a la vegada que pràctic, dels diferents tipus d'establiments hotelers existents avui en dia (hotels individuals, de cadena, ...), ubicats principalment a les grans ciutats, a la costa i a la muntanya, així com d'altres empreses d'allotjament i de servei vinculades amb l'hostaleria. Tanmateix, s'inclouen altres complements docents relacionats amb el sector.

A més de proporcionar una visió global de les diverses instal·lacions i serveis dels establiments de referència, aquesta assignatura es centra, sobretot, en el aprofundiment dels diferents sistemes de gestió i política hotelera, tant dels hotels com de les empreses de serveis relacionades amb l'hostaleria, per una banda, i per l'altra, incrementar la formació acadèmica de l'alumnat, mitjançant petits seminaris pràctics d'aplicació sobre temes de actualitat.

El volum total d'hores correspon a hores estrictament de docència a l'aula (seminaris, ponències, casos pràctics si s'escau), a les visites efectuades tan a hotels de diversa índole

com a empreses de serveis relacionades amb l'hostaleria, tutories on-line, al propi seguiment de l'assignatura per part de l'alumnat (estudi), i a la realització de l'informe final individual com a prova avaluadora.

3. OBJECTIUS FORMATIUS

Al finalitzar l'assignatura l'alumne serà capaç de:

1. Determinar les principals tasques i responsabilitats de la cap del departament de pisos d'una empresa d'allotjament.
2. Formular verbalment qüestions d'interès en el decurs de petites reunions.
3. Conèixer les particularitats, característiques i polítiques de diferents tipologies de grups hotelers espanyols.
4. Identificar diferents formes de gestió y de comercialització hotelera.
5. Diferenciar entre hotels de negoci, vacacionals, de ciutat o muntanya

4. COMPETÈNCIES I RESULTATS D'APRENTATGE

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES I RESULTATS D'APRENTATGE

COMPETÈNCIA

CE1. Demostrar que coneix i compren els principis bàsics de l'allotjament i la restauració en totes les seves dimensions, departaments, activitats i àrees en el context del sector turístic,

RESULTATS DE L'APRENTATGE

CE1.4. Identificar les diferents empreses d'allotjament i restauració així com la seva estructura bàsica.

CE1.5. Entendre la normativa bàsica corresponent.

CE1.6. identificar i avaluar els elements que regeixen l'activitat dels sectors de l'hostaleria i la restauració, la seva interacció amb l'entorn, així com el seu impacte.

COMPETÈNCIA

CE23. Demostrar un ampli coneixement de l'organització i gestió de les operacions a l'empresa fent èmfasi en els models de gestió aplicats i en l'aplicació de tècniques quantitatives i qualitatives de suport.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

CE23.5. Identificar els mecanismes d'anàlisis quantitatius i qualitatius dels diferents sectors de l'hostaleria, el seu impacte i evolució.

COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

CT1. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge de forma autònoma.

CT3. Adaptar-se als canvis tecnològics que vagin sorgint.

CT4. Emprar les tècniques de comunicació a tots els nivells.

CT11. Gestionar i organitzar el temps.

CT12. Treballar en equip.

CT14. Demostrar orientació i cultura de servei al client.

5. TEMARI I CONTINGUTS

1. Seminaris.
2. Ponències a càrrec de persones vinculades directa o indirectament al sector, empreses hoteleres, grups de restauració, etc.
3. Visites a diferents tipus d'empreses d'allotjament i establiments hotelers amb casuístiques ben diferenciades.
4. Visites a empreses de serveis vinculades al sector hotelier a determinar si s'escau.
5. Casos pràctics (si s'escau).

Algunes de les activitats previstes (visites a empreses) es portaran a terme fora de l'horari lectiu tenint una durada de tot un matí, una tarda o un dia sencer. La uniformitat del centre es requerida per la realització de les mateixes

6. BIBLIOGRAFIA RECOMANADA

BIBLIOGRAFIA BÀSICA

- ❶ La que sigui lliurada a l'alumne directament pels possibles ponents o durant el decurs de les visites.
- ❷ Pàgines web dels establiments visitats.

7. METODOLOGIA DOCENT

El curs tindrà quatre dinàmiques d'aprenentatge ben diferenciades:

a) Visites a empreses del sector i altres empreses de serveis vinculades :

La uniformitat establerta pel centre es requerida per la realització de les mateixes.

- ❶ Visita a les instal·lacions dels diferents establiments per tal de conèixer els serveis que ofereix al client. (30 ó 45 minuts)
- ❷ Xerrada (2 hores) amb personal directiu i / o altres càrrecs rellevants de l'empresa, tractant-se temes referents al tipus de gestió respecte a:
 - Funcionament del establiment: posicionament enfront de la competència, política comercial, tipologia de clients, estructura organitzativa, funcions/responsabilitats dels caps de departament, criteris de control, coordinació i comunicació departamental, política de compres, etc.
 - Visió del director: recursos humans, costos, ventes, rendibilitat respecte a la propietat, temes gestionats directament des de la direcció, etc.
- ❸ Precs i preguntes.

b) Seminaris, ponències :

- ❶ Lliurament del programa i materials necessaris pel seguiment de cadascuna de les sessions, a través del Campus Virtual / Publicacions.
- ❷ Sessió docent.

c) Casos pràctics (si s'escau) :

- ❶ Per grups de treball, els alumnes hauran de donar resposta, exposar i defensar els diferents casos pràctics que es puguin donar a classe.
- ❷ Avaluació per part del tribunal designat a tal efecte (*si s'escau segons tipus activitat a desenvolupar*).

d) Tutories on line:

Pel seguiment de l'assignatura, els alumnes hauran de contactar setmanalment amb la professora, a través del Campus Virtual, per tal de rebre les instruccions / informació necessàries de les visites (programes, confirmacions, pàgines web, documentació,...).

ACTIVITATS FORMATIVES

TIPUS	ACTIVITAT	HORE S	ECTS	RESULTATS D'APRENENTATGE
Activitats dirigides	Classes teòriques (Seminaris/ponències)	20	0,8	CE1.6. CT3. CT4. CT14.
	Classes pràctiques (Visites)	50	2	CE1.4. CE1.6. CE23.5. CT4. CT14.

Activitats supervisades	Tutories	10	0,4	CT1. CT11.
Activitats autònomes	Resolució casos pràctics	10	0,4	CE1.5. CE1.6. CE23.5. CT1. CT11. CT12.
	Seguiment assignatura	35	1,4	CE1.4. CE23.5. CT11.
	Preparació Informe final	25	1	CE1.4. CE1.5. CE1.6. CE23.5. CT1. CT11. CT12.
TOTAL		150	6	

8. SISTEMA D'AVALUACIÓ

La avaluació constarà de tres elements:

❶ Informe final (individual) que haurà de reflectir:

- Descripció dels establiments visitats y serveis que ofereixen.
- Característiques pròpies dels establiments i empreses visitades.
- Diferents sistemes de gestió i comparació entre ells.
- Conclusions finals i valoració personal dels establiments visitats.
- Conclusions generals i opinió personal de l'assignatura.

En aquest informe, s'haurà d'incloure el qüestionari valoració de l'assignatura, serà lliurat virtualment a l'acabament del curs.

❷ Exposició i defensa dels diferents casos pràctics que es puguin donar a classe. Avaluació per part del tribunal designat a tal efecte. (Si s'escau).

❸ Uniformitat, assistència, preparació, participació i aportacions.

La *nota final* estarà compresa pel 50% l'informe + 50% (10% casos pràctics + 40% preparació, participació i uniformitat). Per poder ser avaluats, un mínim d'assistència es requerida (en principi obligatòria en un 80%).

ACTIVITATS D'AVALUACIÓ

Títol	Pes	Hores	ECTS	RESULTATS D'APRENTATGE
Casos pràctics	10 %	3	0,1	CE1.4. i CE1.5.
Preparació i participació	40	7	0,3	CE1.4. i CE1.5.

visites	%			
Informe sortides de camp	50 %	25	1	CE1.6. i CE23.5.

9. PLANIFICACIÓ DE LA DOCÈNCIA

SETMANA	TEMA	MÈTODE	HORES
1 a 3	Seminaris / Ponències	Classe Magistral / Conferència	9
4 a 13	Visites a empreses de serveis vinculades al sector hotelier i a diferents tipus d'empreses d'allotjament	Classe Practica	30
14 i 15	Casos pràctics (si s'escau)	Classe Practica	6

10. EMPRENEDORIA I INNOVACIÓ

La configuració atípica del global de l'assignatura, la fa en si innovadora donat el contingut molt distant de la docència acadèmica habitual i/o de classe magistral.

Al ser una assignatura eminentment pràctica i, per tant, participativa, interactiva i amb un alt grau d'implicació de l'alumne, es valoren les aportacions creatives, conclusions raonades i, sobre tot, la crítica constructiva.