

## **Literatura podstawowa:**

1. Błądek Z., Hotele, programowanie, projektowanie, wyposażenie, Wyd. Albus, 2001;
2. Cichy J., BHP w branży hotelarskiej, WSiP, 2016;
3. Cetner J., Marketing w hotelarstwie, WSiP, 2016.
4. Cymańska-Garbowska B., Witrykus D., Wolak G., Realizacja usług w recepcji cz. 1, WSiP, 2020;
5. Cymańska-Garbowska B., Witrykus D., Wolak G., Realizacja usług w recepcji cz. 2, WSiP, 2020;
6. Cymańska-Garbowska B., Witrykus D., Pietras J., Wolak G., Działalność recepcji. Hotelarstwo. Tom III. Część 1, WSiP, 2018;
7. Cymańska-Garbowska B., Witrykus D., Pietras J., Wolak G., Działalność recepcji. Hotelarstwo. Tom III. Część 2, WSiP, 2018;
8. Cymańska-Garbowska B., Witrykus D., Wolak G., Organizacja pracy w hotelarstwie, cz.1, REA, WSiP, 2014;
9. Cymańska-Garbowska B., Witrykus D., Wolak G., Organizacja pracy w hotelarstwie, cz. 2, REA, WSiP, 2014;
10. Cymańska-Garbowska B., Witrykus D., Pietras J., Wolak G., Organizacja pracy w hotelarstwie. Tom II, cz. 1, WSiP, 2014;
11. Drogoń W., Granecka-Wrzosek B., Organizacja pracy służby pięt, WSiP, 2013;
12. Drogoń W., Granecka-Wrzosek B., Podstawy hotelarstwa i usługi dodatkowe, WSiP, 2013;
13. Duda J., Krzywda S., Obsługa konsumenta w hotelarstwie cz. 1, REA, 2010;
14. Duda J., Krzywda S., Obsługa konsumenta w hotelarstwie cz. 2, REA, 2010;
15. Duda J., Krzywda S., Obsługa konsumenta, zeszyt ćwiczeń, WSiP, 2014;
16. Granecka-Wrzosek B., Drogoń W., Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz.1, WSiP 2019;
17. Granecka-Wrzosek B., Drogoń W., Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie cz.2, WSiP 2019;
18. Granecka-Wrzosek B., Usługi żywieniowe w hotelarstwie, WSiP 2013;
19. Milewska M., Włodarczyk B., Hotelarstwo. Hotelarstwo – organizacja i funkcjonowanie obiektów noclegowych, PWE, 2018;
20. Sawicka B., Hotelarstwo, cz. I, Organizacja pracy, tom 1, Format AB, 2013;
21. Sawicka B., Hotelarstwo, cz. II, Organizacja pracy, tom 2, Format AB, 2013;
22. Sawicka B., Hotelarstwo, cz. III, Działalność recepcji, Format AB, 2013;
23. Sawicka B., Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, cz. 1, Format AB, 2019;
24. Sawicka B., Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, cz. 2, Format AB, 2019;
25. Sawicka B., Realizacja usług w recepcji, cz. 1, Format AB, 2020;
26. Sawicka B., Realizacja usług w recepcji, cz. 2, Format AB, 2020;

27. Sawicka B., Świstak E. Organizacja spotkań biznesowych i konferencji, Format AB, 2022;
28. Stefański A., Marketing usług hotelarskich. Hotelarstwo. Tom I, WSiP, 2015.
29. Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska cz.1, REA, WSiP, 2015;
30. Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska cz.2, REA, WSiP, 2015;
31. Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A., Organizowanie usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń, WSiP, Warszawa 2015;
32. Obwieszczenie Ministra Sportu i Turystyki z dnia 26.10.2017 r. (poz. 2166); Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19.08.2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie;

#### **Netografia:**

1. [www.e-hotelarstwo.com](http://www.e-hotelarstwo.com)
2. [www.e-hotelarz.pl](http://www.e-hotelarz.pl)
3. [www.savior-vivre.com.pl](http://www.savior-vivre.com.pl)
4. hotelarstwo.net
5. hotelinfo24.pl
6. enjoyyourstay.pl

#### **Prasa branżowa:**

1. Hotelarz
2. Świat Hoteli

#### **Literatura dodatkowa:**

1. Raport Badań 2017-2018, Dorota Micek, Joanna Kwinta – Odrzywołek, Łukasz Maźnica, Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego (Uniwersytet Jagielloński, PARP Grupa PFR);
2. Model biznesu na przykładzie branży hotelarskiej – wybrane aspekty Artur Łachut\* Finanse, Rynki Finansowe, Ubezpieczenia nr 1/2016 (79);
3. [www.bookingsolutions.pl](http://www.bookingsolutions.pl), „Strategia obiektu hotelarskiego dla klienta biznesowego” 29.08.2017 r.;
4. konferencje.pl
5. organizatorzyimpres.pl
6. polskiekonferencje.pl