



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLA DOCENT

Màster en Direcció hotelera i restauració

Codi- Assignatura	58006 – Disseny i arquitectura d'hotels		
Curs	1	Crèdits	3 ECTS
Bloc Temàtic	Gestió d'allotjaments turístics	Tipus assignatura	Optativa
Hores presencials	21 hores	Hores de treball autònom	54 hores

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

La solidesa de l'economia en les últimes dècades ha estat la base per a l'excel·lent rendiment del sector hotelier, convertint-lo en un dels mercats amb més creixement a nivell mundial. L'important increment en el número d'hotels, però, ha contribuït al desenvolupament d'un mercat altament competitiu on la diferenciació i la gestió òptima dels recursos constitueixen factors clau per a garantir l'èxit de qualsevol organització.

Actualment, el sector hotelier està immers en profundes transformacions derivades dels canvis socials i tecnològics sorgits els últims anys. Aquestes innovacions tenen una incidència directa en les noves propostes de productes. En aquest context, els hotels necessiten professionals altament qualificats amb tècniques d'anàlisi i usos de les tecnologies que permetin assumir i fer front satisfactòriament als reptes que presenta el sector, i amb capacitat per a aplicar estils i models de gestió perfectament adaptats a les necessitats del negoci hotelier.

En aquesta assignatura l'alumne té l'oportunitat d'aprofundir en el disseny d'un establiment hotelier, partint de la conceptualització genèrica del producte fins al disseny dels espais i l'equipament de serveis.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB6 - Posseir i comprendre coneixements que aportin una base o oportunitat de ser originals en el desenvolupament i / o aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.

COMPETÈNCIES GENÈRIQUES

CG1- Orientar-se al negoci.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE5 – Avaluar inversions i prendre decisions sobre nous projectes gestionant i controlant els riscos associats.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Disseny d'establiments hotelers. Àrees de l'hotel i criteris de disseny.
2. Espais i equipaments segons les diferents tipologies hoteleres.
3. Desenvolupament d'un nou projecte d'establiment hotelers.
4. Disseny d'interiors / La gestió del luxe.

METODOLOGIA D'APRENTATGE

Exposicions d'experiències pràctiques tant en el disseny d'establiments com en la conceptualització de negocis hotelers i la gestió d'esdeveniments entesos com a productes complementaris a l'activitat principal de l'establiment.

SISTEMA D'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el procés d'ensenyament - aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament - aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-se en aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

Sistemes d'avaluació

Continuada

Única



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLA DOCENT

Màster en Direcció hotelera i restauració

Treballs realitzats per l'estudiant	60 %	40 %
Prova escrita final	40%	60%

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

Broto, C. (2010). Hoteles con Estilo. Ed. LINKS, Barcelona.

HOTELES 1 – Temas de Arquitectura nº 10 (2010). General de Ediciones de Arquitectura, Valencia.

Arian Mostaedi, A. (2007). Design Hotels. Ediciones Monsa, Barcelona.

Bahamon, A. (2003). New Hotels. Editorial Pageone Collins Design.

Kunz, M.N.; Crouch, S.C. (2001-2002) Best Designed Hotels in Europe I y II. Avedition Lebensart, Alemania.

Vickers, G. (2005). 21st Century Hotel. Laurence King Publishing, London

Kunz, M.N. (2006). Cool Hotels Cool Prices. teNeues Publishing Group.

Fischer, J. (2008). Design Destinations Worldwide. Ullmann Publishing.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLA DOCENT

Màster en Direcció hotelera i restauració

Pellegrino, K. (2007). Spas. Fitway Publishing.

Varios autores (2004). Ultimate Restaurant Desing. teNeues Publishing.