

II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola

Képzési szint	BSc	Tagozat	levelező	Tanév/félév	2023-2024/ I.
---------------	-----	---------	----------	-------------	------------------

Tantárgyleírás

A tantárgy címe	Szállodai ismeretek
Tanszék	Földtudományi és Turizmus
Képzési program	24 Szolgáltatói szféra 242 Turizmus
A tantárgy típusa, kreditértéke, óraszám (előadás/szeminárium/önálló munka)	Típus: kötelező Kreditérték: 6 (180 óra) Előadás: 12 Szeminárium/gyakorlat: - Laboratóriumi munka: - Önálló munka: 168
Tárgyfelelős oktató(k) (név, tudományos fokozat, tudományos cím, e-mail cím)	Sass Enikő, PhD, docens sass.eniko@kmf.org.ua
A tantárgy előkövetelményei	Turizmus-szervezés (Turizmuselmélet) Marketing a turizmusban Korunk turizmusának sokszínűsége Kárpátalján.
A tantárgy általános ismertetése, célja, várható eredményei, főbb témakörök	<p>Célja: Szállodai ismeretek tantárgy célja, hogy a szálloda létesítésén, működtetési feltételein, munkakörein, területi- és szervezeti felépítésén, a gazdaságban betöltött szerepén alapuló tudást és készségrendszert alakítson ki a hallgatókban. Ennek érdekében a szállodamenedzsment (vezetési, szervezési) alapismereteket és a szálláshely szolgáltatások szakmai ismereteinek gyakorlati elsajátítását helyezük előtérbe.</p> <p>Feladata: A tantárgy feladata a diákok elméleti és gyakorlati képzése a következő kérdésekben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a kereskedelmi szálláshelyek fejlődése; • a szálláshelyek besorolása; • szállodai szolgáltatások technológiája; • a szállodai vendégciklus tanulmányozása; • a szállodaipar szabályozási feltételei; • szállodai vállalkozás kiegészítő szolgáltatásainak szervezése; • a szállodákban végzett munka szervezése, munkakörök, beosztások; • a munkafolyamat megszervezése a szálloda földszinti és emeleti szintjein. <p>A tantárgy teljesítése által a hallgatónak tudnia kell:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a szállodaipar történetét; • a szállodaipar alapfogalmait; • a szállodaipar jogi szabályozásait; • a szállodák strukturális felépítését és szolgáltatási formáit befolyásoló tényezőket;

- a szálloda telepítési hely kiválasztásának szakmai szempontjait.
- a szállodaépület alaprajzi kialakításának lehetőségeit és összefüggéseit a szálloda rendeltetésével.
- a szállodai szobatípusokat, berendezésüket és felszerelésüket. a kereskedelmi szálláshelyek minősítésének szempontjait
Ukrajnában és külföldön;
- a szállodák sajátosságait, tárgyi és személyi feltételeit;
- a szállodai tevékenység formáit és azok lebonyolításának módszereit;
- a szálloda üzemeltetési és ügyviteli összefüggéseit;
- a szállodai vállalkozás munkaszervezésének sajátosságait;
- a szálloda vezetői és egyéb munkaterületek feladatait;
- a szállodai munkafolyamatokat;

Általános kompetenciák (ÁK)

ÁK 14. Képes önálló- és csapatmunka-végzésre.

Szakmai kompetenciák (SZK):

SZK 01. Ismeri és érti a képzési területet, továbbá érti a szakmai tevékenység sajátosságait.

SZK 02. Képes a tudás gyakorlati alkalmazására.

SZK 06. Megérti a turisztikai utazásszervezés és a komplex turisztikai kiszolgálás (szállodai, éttermi, közlekedési, idegenvezetői, rekreációs) folyamatait.

SZK 08. Képes megérteni a turisztikai ágazat szolgáltatóinak és alrendszerének elveit, képzési és munkaszervezési folyamatait.

Tervezett tanulási eredmények (TTE):

TE 02. Ismeri, érti és a gyakorlatban alkalmazni tudja a turizmuselmélet, a turisztikai szervezés folyamatának és a turisztikai piac szereplőivel kapcsolatos alapfogalmakat.

TTE 06. Gyakorlatban alkalmazza a turisták kiszolgálásának szervezési elveit és módszereit.

TTE 12. Alkalmazza a hatékony kommunikáció készségeit a turistákkal.

TTE 13. Képes legyen kapcsolatot felvenni és tartani turisztikai és más ágazatok szakembereivel.

Főbb témák:

A szállásadás története: az őskortól az újkorig. A modern szállodaipar létrejötte

A szállodaipar kialakulásának története Ukrajnában. Napjaink szállodaipara Kárpátalján

A szállodaipar fejlődésének történelme Európában

A kereskedelmi szálláshelyek fogalma, fajtái. Egyéb fogalmi meghatározás

A kereskedelmi szálláshelyek csoportosítása: rendeltetés szerinti csoportosítás

A kereskedelmi szálláshelyek csoportosítása: minőség szerinti csoportosítás.

A szállodák minősítése, osztályba sorolása

Szállodai szobatípusok, berendezésük és felszerelésük Európában és Ukrajnában.

A kereskedelmi szálláshelyek csoportosítása: méret szerinti csoportosítás; tulajdonosi és üzemeltetési forma szerinti csoportosítás

	<p><i>Szállodaláncok a világon és Ukrajnában</i> A beruházás előkészületei. A beruházás megvalósítása. Üzembe helyezési eljárás</p> <p><i>Beszámoló a World Luxury Hotel Awards nyerteseiről</i> A szállodai tevékenység funkciók szerinti rendszerezése. A szálloda épülete. A szálloda helyiségei</p> <p>A szobakiadási tevékenység személyi feltételei: Munkaerő-gazdálkodás <i>Legek és különlegességek a szállodaiparban</i></p> <p>A szállodai szervezet. Szállodai menedzsment. Általános vezetői feladatok Értékesítési igazgató munkaköri feladatai, tevékenysége. F & B igazgató. Műszaki igazgató munkaköri feladatai, tevékenysége</p> <p>Front Office Manager munkaköri feladatai. Front Office tevékenységi körei Front Office : VENDÉGCIKLUS</p> <p>Housekeeper munkaköri feladatai, tevékenysége. A Housekeeping munkakörei és feladatai</p> <p><i>Projekt munka: „Álmaim szállodája” üzleti terv kidolgozása</i></p>
<p>A tantárgy teljesítésének és értékelésének feltételei</p>	<p>A <i>Szállodai ismeretek</i> tantárgy elsajátításának legfőbb formája az előadások és az önálló munkák elvégzése.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Az előadások és az önállóan feldolgozandó témák anyagaiból a hallgatók két tematikus ellenőrző dolgozatot írnak. Az ellenőrző dolgozatok pontszáma 30 - 30 pont, összesen 60 pont. – Az önálló munkák folyamán elkészített feladatokra maximálisan 40 pontot lehet megszerezni. <p>A dolgozatok és az önálló munkák által összegyűjtött pontok a vizsga 40%-át teszik ki, a maradék 60%-ot a szóbeli vizsgán kell teljesíteni.</p>
<p>A tantárggyal kapcsolatos egyéb tudnivalók, követelmények</p>	<p>A tantárgy szemléltetése az órák folyamán prezentációk (ppt) formájában multimédia kivetítő segítségével valósulnak meg, magyar, ukrán és angol szerzők tankönyveinek és segédanyagainak felhasználása.</p> <p>A <i>Szállodai ismeretek</i> tantárgy tantárgymódszeri ellátásához felhasználható:</p> <ul style="list-style-type: none"> – az előadások jegyzetének nyomtatott és elektronikus változata; – szemléltetési anyag (ábrák, táblázatok, térképek); – multimédiás anyagok (videók, kisfilmek, számítógépes programok) – szétosztható anyag; <p>a Földtudományi és Turizmus Tanszék illetve a főiskola könyvtárának segédanyagai és tudományos monográfiái.</p>
<p>A tantárgy alapvető irodalma és digitális segédanyagok</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Брич В. Я., (...), Кушнірук Г. В., Рутинський М. Й., Сусол Н. Я. та ін. (2020): ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ: НАВЧ. ПОСІБНИК / ЗА ЗАГ. РЕД. ПРОФ. БРИЧА В.Я. – КИЇВ : ВИДАВНИЦТВО ЛІРА-К – 484 С. ISBN 978-617-7844-16-6 2. BÁRTFAI E. (2004): SZÁLLODAI ALAPISMERETEK. BGF KERESKEDELMI, VENDÉGLÁTÓIPARI ÉS IDEGENFORGALMI FŐISKOLAI KAR, BUDAPEST, P. 207 3. BÁRTFAI E. (2004): SZÁLLODAI ALAPISMERETEK. MELLÉKLETEK. BGF KERESKEDELMI, VENDÉGLÁTÓIPARI ÉS IDEGENFORGALMI FŐISKOLAI KAR, BUDAPEST, P. 225 4. SZALÓK CS. – FEHÉR T.NÉ (2007): SZÁLLÁSHELYMENEDZSMENT. BGF KERESKEDELMI, VENDÉGLÁTÓIPARI ÉS IDEGENFORGALMI FŐISKOLAI KAR, BUDAPEST, P. 133 5. КОВЕШНИКОВ В. С., МАЛЬСЬКА М. П., РОГЛІВ Х. Й. (2015): ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВА. НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК, КОНДОР, КИЇВ, 751 С. 6. ДСТУ 4269 (2003): «ПОСЛУГИ ТУРИСТИЧНІ КЛАСИФІКАЦІЯ ГОТЕЛІВ УСЛУГИ ТУРИСТИЧЕСКИЕ КЛАССИФИКАЦИЯ ГОСТИНИЦ» (HTTP://WWW.DNAOP.COM/HTML/29982/DOC-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003) 7. МАЛЬСЬКА М. П., ПАНДЯК І. Г. (2009) ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС: ТЕОРІЯ ТА

	<p>ПРАКТИКА. НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК.- К.: ЦЕНТР УЧБОВОЇ ЛІТЕРАТУРИ, 472 С.</p> <p>8. Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. (2014): ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ. НАВЧ. ПОС. ВИД. 2-ГЕ. – К.: КОНДОР-ВИДАВНИЦТВО, 346 С.</p> <p>9. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. (2012): ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА. НАВЧ. ПОС. – К.: КОНДОР-ВИДАВНИЦТВО, 338 С.</p> <p>10. HTTP://ENDRE.BARTFALSCITERRA.COM/#MEDIA</p>
--	--