

## Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II

<b>Ступінь вищої освіти</b>	бакалавр	<b>Форма навчання</b>	заочна	<b>Навчальний рік/семестр</b>	2023-2024/ I.
-----------------------------	----------	-----------------------	--------	-------------------------------	------------------

### Силабус

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	Організація готельного господарства
<b>Кафедра</b>	Географії та туризму
<b>Освітня програма</b>	24 Сфера обслуговування 242 "Туризм"
<b>Тип дисципліни, кількість кредитів та годин (лекції/семінарські, лабораторні заняття/самостійна робота)</b>	Тип дисципліни: обов'язкова Кількість кредитів: 6 (180 годин) Лекції: 12 год. Семінарські/практичні заняття: - Лабораторні заняття:- Самостійна робота: 168 год.
<b>Викладач(і) відповідальний(і) за викладання навчальної дисципліни (імена, прізвища, наукові ступені і звання, адреса електронної пошти викладача/ів)</b>	Шаш Еники Людвиківна, доцент доктор філософії sass.eniko@kmf.org.ua
<b>Пререквізити навчальної дисципліни</b>	Організація туризму (Основи туризмознавства) Маркетинг у туризмі Сучасні різновиди туризму Закарпаття
<b>Анотація дисципліни, мета та очікувані програмні результати навчальної дисципліни, основна тематика дисципліни</b>	<p><i>Мета:</i> Метою викладання навчальної дисципліни <i>Організація готельного господарства</i> є засвоєння студентами теоретичних та практичних основ організації функціонування підприємства готельного господарства на ринку, сприйнятті ними готельного господарства як невід'ємної частини сфери туризму, яка набуває все більшого значення в економічному житті України та світу в цілому. Практичне застосування набутих теоретичних знань допоможе студентам оволодіти навичками організації підприємств готельного господарства та відрегулювати їх успішну діяльність на ринку готельних послуг.</p> <p><i>Завдання:</i> Основними завданнями дисципліни <i>Організація готельного господарства</i> є теоретична та практична підготовка фахівців з наступних питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особливості організації готельного господарства в Україні та закордоном;</li> <li>- основні фактори, що впливають на розподіл підприємств готельного господарства за типами та категоріями;</li> <li>- організація приміщень в підприємствах готельного господарства;</li> <li>- організація процесу обслуговування в підприємствах готельного</li> </ul>

господарства;

- основи організації підприємств ресторанного господарства при засобах розміщення;
- організація обслуговування клієнтів у підприємствах готельного господарства різних типів та категорій;
- організація допоміжних служб, цехів і обслуговуючих господарств;
- організація праці в готельному господарстві;
- організація виробничого процесу в підрозділах підприємств готельного господарства, а також його контроль.

*У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:*

- сутність та види готельних послуг;
- види та форми готельних підприємств та особливості їх діяльності;
- фактори, що впливають на функціонування готельних господарств;
- історичні передумови розвитку готельного господарства різних країн світу;
- сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності;
- понятійний апарат індустрії гостинності;
- елементи створення функціонального, екологічного, естетичного комфорту;
- нормативно-правову базу регулювання готельної індустрії;
- послідовність сертифікації готельних послуг;
- класифікації готельних господарств;
- мінімальні вимоги до певної категорії готелю;
- процедури проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг;
- організаційно-правові структури готельних господарств;
- склад основних служб готелю;
- функції, обов'язки та права структурних підрозділів;
- технології діяльності служби прийому та розміщення в різних категоріях готелів;
- напрями руху інформації через службу порт'є;
- види бронювання місць у готелях;
- технології бронювання та резервування місць у готелях;
- види прибиральних робіт у готельних приміщеннях;
- основні функції та обов'язки покоївки;
- технології підбору кадрів на підприємствах готельного типу;
- режим робочого часу і відпочинку працівників готельного господарства;
- особливості мотивації персоналу готелів;
- основні складові культури поведінки працівників готелю;
- сутність стратегій конкуренції готельних підприємств;
- основні методи встановлення цін;
- особливості створення інтер'єрного простору приміщень;
- планову організацію зон;

#### **Загальні компетентності**

K14. Здатність працювати автономно та в команді.

#### **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності**

K15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

K16. Здатність застосовувати знання на практиці.

K20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і

	<p>комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).  K22. Розуміння принципів і процесів формування та організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та його підсистем.</p> <p><b>Програмні результати навчання</b></p> <p>ПРО2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.</p> <p>ПРО6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.</p> <p>ПР12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.</p> <p>ПР13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.</p> <p><i>Тематика дисципліни:</i>  Еволюція гостинності: з найдавніших часів до сьогодення.  Виникнення сучасного готельного господарства  Виникнення готельної сфери в Україні. Сучасне готельне господарство Закарпаття.  Історія розвитку готельної сфери у Європі</p> <p>Поняття «засоби розміщення», їхня типологія. Інші поняття готельної індустрії  Класифікація готельних підприємств за призначенням  Класифікація готельних підприємств за рівнем комфорту  Сертифікація та атестація готелів та номерів  Категоризація готельних номерів за оснащенням та організації у Європі та в Україні  Класифікація готельних підприємств за місткістю, формою власності та функціонування  Мережі готелів у світі та в Україні  Підготовка до інвестування. Реалізація інвестицій. Введення в експлуатацію.  Результати нагородження призерів World Luxury Hotel Awards  Функціональні організаційні структури управління готелем. Будівля готелю. Приміщення готелю.  Організація роботи служби прийому та розміщення в готелі: вимоги щодо персоналу  Особливості готельної індустрії.  Організаційна структура готелю. Готельний менеджмент. Загальні обов'язки керівництва  Функціональні обов'язки комерційного директора. Директор F &amp; B (ресторанна служба). Функціональні обов'язки менеджера інженерно-експлуатаційної служби.  Функціональні обов'язки менеджера приймання і розміщення.  Функціональні обов'язки головного адміністратора  Служба приймання і розміщення (Front Office): Гостьовий цикл  Професійні обов'язки покоївки. Функціональні обов'язки покоївки.  <i>Проектна робота: розробка бізнес-плану по темі «Готель моєї мрії»</i></p>
<b>Критерії контролю</b>	Основними методами навчання дисципліни «Організація готельного

<p><b>та оцінювання результатів навчання</b></p>	<p><i>господарства»</i> є лекції та семінарські/практичні заняття, а також виконання самостійних робіт.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– На основі лекційних та самостійних занять студенти протягом семестру мають здати дві тематичні контрольні роботи. Можлива кількість балів – 30 балів за одну роботу (загалом 60 балів за дві роботи)</li> <li>– Максимальна кількість балів, які студент може отримати за підготовку виступів на самостійних робіт становить 40 балів.</li> </ul> <p>Бали, отримані під час навчального процесу складають 40 % екзаменаційної оцінки, а решту 60 % можливо отримати на усному екзамені.</p>
<p><b>Інші інформації про дисципліни (політика дисципліни, технічне та програмне забезпечення дисципліни тощо)</b></p>	<p>Курс лекцій, складені на основі угорських, українських та англійських джерел та навчальної літератури, передаватимуться у формі презентацій за допомогою мультимедійних засобів.</p> <p>Методична база дисципліни <i>«Організація готельного господарства»</i> включає:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• роздруковані та електронні конспекти лекцій;</li> <li>• наочний матеріал (малюнки, таблиці, карти);</li> <li>• мультимедійні матеріали;</li> <li>• роздатковий матеріал;</li> <li>• посібники та наукові монографії бібліотеки інституту та кафедри географії та туризму.</li> </ul>
<p><b>Базова література навчальної дисципліни та інші інформаційні ресурси</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. BÁRTFAI E. (2004): SZÁLLODAI ALAPISMERETEK. BGF KERESKEDELMI, VENDÉGLÁTÓIPARI ÉS IDEGENFORGALMI FŐISKOLAI KAR, BUDAPEST, P. 207</li> <li>3. BÁRTFAI E. (2004): SZÁLLODAI ALAPISMERETEK. MELLÉKLETEK. BGF KERESKEDELMI, VENDÉGLÁTÓIPARI ÉS IDEGENFORGALMI FŐISKOLAI KAR, BUDAPEST, P. 225</li> <li>4. SZALÓK Cs. – FENÉR T.NÉ (2007): SZÁLLÁSHELYMENEDZSMENT. BGF KERESKEDELMI, VENDÉGLÁTÓIPARI ÉS IDEGENFORGALMI FŐISKOLAI KAR, BUDAPEST, P. 133</li> <li>5. КОВЕШНИКОВ В. С., МАЛЬСЬКА М. П., РОГЛЄВ Х. Й. (2015): ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВА. НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК, КОНДОР, КИЇВ, 751 с.</li> <li>6. ДСТУ 4269 (2003): «ПОСЛУГИ ТУРИСТИЧНІ КЛАСИФІКАЦІЯ ГОТЕЛІВ УСЛУГИ ТУРИСТИЧЕСКИЕ КЛАССИФИКАЦИЯ ГОСТИНИЦ» (<a href="http://www.dnaop.com/html/29982/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003">HTTP://WWW.DNAOP.COM/HTML/29982/DOC-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4269_2003</a>)</li> <li>7. МАЛЬСЬКА М. П., ПАНДЯК І. Г. (2009) ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС: ТЕОРІЯ ТА ПРАКТИКА. НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК.- К.: ЦЕНТР УЧБОВОЇ ЛІТЕРАТУРИ, 472 с.</li> <li>8. Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. (2014): ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ. НАВЧ. ПОС. ВИД. 2-ГЕ. – К.: КОНДОР-ВИДАВНИЦТВО, 346 с.</li> <li>9. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. (2012): ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА. НАВЧ. ПОС. – К.: КОНДОР-ВИДАВНИЦТВО, 338 с.</li> <li>10. <a href="http://endre.bartfai.sciterra.com/#media">HTTP://ENDRE.BARTFAI.SCITERRA.COM/#MEDIA</a></li> </ol>

